PHARMACOPOEIAS
Portugal

PHARMACOPEIA
GERAL
PARA O REINO, E DOMINIOS
DE
PORTUGAL,
PUBLICADA POR ORDEM
DA
RAINHA FIDELISSIMA
D. MARIA I.

TOMO I.

ELEMENTOS DE PHARMACIA.

LISBOA
NA REGIA OFFICINA TYPOGRAFICA.
ANNO M.DCC.XCIV.

EU A RAINHA Faço ſaber aos que eſte Alvará virem: Que ſendo-me preſente a deſordem, com que nas Boticas de Meus Reinos, e Dominios ſe fazem as preparações, e compoſições, por falta de huma Pharmacopeia, que ſirva para regular a neceſſaria uniformidade das ditas preparações, e compoſições; ſendo certo, que ſem que haja eſta uniformidade, he impoſſivel que a Medicina ſe pratique ſem riſcos da vida, e ſaude de Meus Fieis Vaſſallos, deixando-ſe á vontade, e capricho de cada hum dos Boticarios adoptar differentes methodos de compôr, e preparar os remedios de toda, e qualquer Pharmacopeia, ou ella ſeja de Univerſidades, Collegios Medicos, ou de Peſſoas particulares: Fui ſervida Mandar fazer, e publicar a Pharmacopeia Geral para o Reino, e Dominios de Portugal, para ſervir de Regra aos Boticarios, e Determinar a eſte reſpeito o ſeguinte.

I. Que eſta meſma Pharmacopeia ſeja para inſtrucção de todos os que apren-

derem a Arte Pharmaceutica, dos quaes nenhum poderá examinar-ſe, depois do tempo competente de prática, ſem que ſeja ſegundo os Elementos de Pharmacia, e ſegundo o methodo de preparar, e compôr cada hum dos Medicamentos conteúdos na dita Pharmacopeia Geral, moſtrando hum perfeito conhecimento de huma, e outra couſa, aſſim como dos ſimples, pelo modo, que nella ſe deſcrevem.

II. Todos os Boticarios ſerão obrigados a ter hum Exemplar da Pharmacopeia Geral, o qual deveráõ apreſentar tanto nas Viſitas Geraes, como nas Particulares, debaixo das penas, que em outro lugar Sou ſervida declarar; e eſte Exemplar para ter validade, ſerá aſſignado pelo Primeiro Medico da Minha Real Camara, com a declaração do nome do Boticario, a quem pertença, Terra, e Comarca da ſua habitação; havendo-ſe por nullos todos os Exemplares, que ſem eſtas declarações forem achados. E Determino, que ſeja eſte ſempre hum dos impreteriveis Artigos de Viſita, que conſta-

rá

rá ſempre por Certidão da immediata antecedente.

III. Depois da publicação deſta Pharmacopeia, prohibo não ſómente que os Boticarios preparem, e componhão Medicamentos por outra alguma Pharmacopeia; mas tambem que nenhum Medico, ou Cirurgião poſſa receitar qualquer preparação, ou compoſição debaixo de titulos geraes, que nella ſe não contenhão. E ſendo caſo, que tanto ſiem de alguma formula de Medicamento de outra Pharmacopeia, ou de algum Author particular, que della eſperem a felicidade da cura, a receitaráõ por extenſo, e não debaixo do titulo, que neſſe Author, ou Pharmacopeia tiver; nem os Boticarios aviaráõ ſemelhantes receitas, que aſſim lhes não forem mandadas por extenſo, tudo debaixo de penas, que em ſeu lugar Fui ſervida Determinar.

Pelo que: Mando á Meza do Deſembargo do Paço; Tribunaes, e Juſtiças de Meus Reinos, que aſſim o fação cumprir, guardar, e executar. E valerá como

Car-

Carta paſſada pela Chancellaria, poſto que por ella não paſſe, e que o ſeu effeito haja de durar mais de hum, ou muitos annos, ſem embargo das Ordenações, que o contrario determinão. Dado no Palacio de Noſſa Senhora da Ajuda em ſete de Janeiro de mil ſetecentos noventa e quatro.

PRINCIPE.

Joſé de Seabra da Silva.

ALvará, por que Voſſa Mageſtade ha por bem Determinar a Pharmacopeia Geral para o Reino, e Dominios de Portugal, na fórma aſſima declarada.

Para Voſſa Mageſtade ver.

Joa-

Joaquim Guilherme da Costa Posser o fez.

Registado nesta Secretaria de Estado dos Negocios do Reino no Livro VIII. das Cartas, Alvarás, e Patentes a fol. 158. vers. Nossa Senhora da Ajuda em 16 de Janeiro de 1794.

Domingos Xavier de Andrade.

CONHECIMENTOS PRELIMINARES.

DEFINIÇÃO, OBJECTO, E FINS DA PHARMACIA.

DAS diverſas partes da Chymica, aquella que ſe emprega na Eleição, Colheita, Conſervação, ou Repoſição dos medicamentos, na ſua preparação, miſtura, ou compoſição, he a que ſe chama *Pharmacia*, ou *Arte Pharmaceutica*. Houve tempo, em que ſe dividio em Galenica, e Chymica, ſegundo a maior, ou menor facilidade da preparação, e compoſição dos remedios: mas ſeja ella qual for, eſta preparação, ou compoſição he toda Chymica, á excepção daquellas, que são puramente mechanicas, como adiante veremos.

Os conhecimentos da Hiſtoria natural, e da Chymica são os fundamentos deſta Arte; e os productos da Natureza, conſiderados como medicamentos, o ſeu objecto. Eſtes productos ou são ſimplices, ou preparados, e compoſtos para uſo Medico; Officinaes, iſto he, preparados, ou compoſtos, que ſe conſervão nas Boticas, para delles ſe fazer uſo; ou Magiſtraes, iſto he, medicamentos, que ſe preparão, ou compõem, ſegundo a perſcripção, e ordem do Medico dos diverſos ſimplices, ou preparados, que são Officinaes.

A Eleição pois, Collecção, ou Arrecadação, Preparação, e Compoſição dos medicamentos são as partes, em que ſe divide a Pharmacia. As tres ultimas demandão o conhecimento dos neceſſarios inſtrumentos, e dos pezos, e medidas, de que ſe faz hum uſo coſtumado.

Vaſos, e inſtrumentos Pharmaceuticos.

OS vaſos, e inſtrumentos uſados na Pharmacia differem em razão do officio, e em razão da materia, de que são feitos, e da fórma, que ſe lhes dá. Pelo officio huns são activos, e outros paſſivos. Os activos são o Fogo, e o Ar: dos paſſivos huns ſervem á conſervação, outros á preparação dos remedios. A materia he differente, qual he a pedra, páo, terra, vidro, metaes, marfim, couro, panno de lã, e de linho, &c. á qual ſe dá huma determinada fórma, como pede o officio, e permitte a materia.

A diverſidade da materia influe muito ſobre o aſſeio, e bondade dos medicamentos. Por tanto os inſtrumentos, e vaſos de vidro preferem a todos os outros, pela ſua limpeza, e formoſura: os de barro podem ſubſtituir os de vidro; mas devem evitar-ſe os de barro vidrado nas preparações de remedios acidos, que facilmente atacão o chúmbo, de que o

vidro he feito, e que he notoriamente havido como nocivo ao corpo humano. Pela mesma razão os instrumentos, e vasos de latão, e cobre, ainda que estanhado, será bom que não se usem para preparar medicamentos para uso interno, e particularmente sendo acidos. Os de prata, vidro, barro, porcellana, &c. são os melhores. De todos, os que se precisão para as Boticas, são incluidos no catalogo seguinte:

Alambiques de cobre estanhado, de estanho, de barro, de vidro.

Almofarizes de bronze, de ferro, de pedra, de vidro, de marfim, e de chumbo, com suas mãos da mesma materia, e de páo forte.

Aludeis de vidro, de barro, de estanho.

Balanças de differentes tamanhos.

Cadinhos de barro vidrados, e não vidrados, e de molybdena.

Caixas de páo, ou bocetas.

Coa-

Coadores de lã, linho, e papel pardo.

Colhéres de páo, vidro, e metaes.

Cucurbitas de cobre eſtanhado, de vidro, e de barro vidrado, e não vidrado.

Eſcumadeiras.

Eſpatulas de vidro, páo, marfim, latão, e ferro.

Fornos, ou *fornalhas* de varias caſtas, e ſobre todos o de Baumé.

Funis de varias caſtas, os de vidro com preferencia.

Garrafas de differentes grandezas, e qualidades.

Imprenſa.

Limas de diverſa groſſura.

Lutos.

Panellas de ferro, barro, cobre eſtanhado, e de folha de Flandres.

Peneiros, mais, e menos finos, de ſeda, e de cabello.

Pedra de preparar, e ſua *moleta.*

Retortas, ſimples, e com tubo.

Ta-

Tachos de varias grandezas, e de materia diverſa.

Tigelões, e *tigellas* de barro, de vidro, e metaes.

Vaſos para banho da areia, e para banho de Maria.

E outros.

Os Lutos mais uſados são: 1.° de bexiga, ou tripas molhadas: 2.° cal viva com clara d'ovo: 3.° goma de trigo, ou farinha em maſſa poſta em tiras de panno, ou papel: 4.° huma parte de barro, e tres de carvão moido, e amaſſados com agua: 5.° tres partes de barro commum vermelho com huma de zarcão: 6.° huma parte de zarcão, duas de barro, e huma de areia em pó miſturados com agua: 7.° dez partes de barro em pó, e peneirado, duas de fezes d'ouro unidas com cabello miudamente cortado, e ſangue de boi: os ultimos quatro Lutos ſe usão, quando a operação requer hum calor mais forte, e para iſſo ſe defendem in-

tei-

teiramente os vaſos, que tem de o ſupportar.

Pezos, e Medidas, e ſeus ſinaes.

CONforme os medicamentos são ou ſolidos, ou fluidos, aſſim para determinar as ſuas quantidades ſe faz uſo de pezos, ou medidas: começando pelos pezos, e progreſſivamente dos minimos aos maiores, temos

O *Grão*, que ſe reputa igual ao pezo que tem hum grão de trigo, ou de cevada. Mas a diverſa gravidade, que cada hum deſtes grãos póde ter, faz indeterminado o pezo, por iſſo ſe deve uſar dos grãos de metal, como usão os Ourives.

Dos grãos ſe fórmão os *Eſcropulos*. Eſtes diverſificão no numero de grãos, ſegundo os diverſos Paizes; porque para os do Norte he o eſcropulo de vinte grãos; em quanto os Francezes, os Heſpanhoes, e os Portuguezes tem o ſeu eſcropulo de vinte e quatro grãos.

Eſ-

Esta differença se faz mais attendivel na *Oitava*, e nos pezos seguintes. Tendo a oitava tres escropulos, faz a oitava Portugueza a respeito das oitavas do Norte o pezo de mais doze grãos, ou meio escropulo: differença attendivel para as preparações, e composições dos medicamentos mais fortes. Nós usamos da oitava de setenta e dous grãos, ou tres escropulos de vinte e quatro grãos cada hum.

A *Onça* consta de oito oitavas.

A *Libra* Medicinal consta de doze onças. Differe da Mercantil, ou Civil, porque esta he de dezeseis onças.

O *Manipulo* se chama quanto póde apanhar-se dentro da mão. Reputa-se pezar tres oitavas, ou igualar tres pugillos. Tambem se denomina *mancheia*, ou *mão cheia*.

Pugillo he medido pelo que se póde comprehender entre os dedos pollegar, indice, e maior. He igual ao pezo de huma oitava, e serve (da mesma fórma

que

que o manipulo) para determinar a quantidade de hervas, e flores.

Alguns confundírão com o manipulo o *Fasciculo*, ou *mólhada*, que hoje se não usa; mas he bom saber, que por este termo se entende quanto póde caber debaixo do braço.

As medidas dos liquidos são: 1.º a *Canada*, medida de quatro libras.

2.º A *Libra*, ou *Quartilho* tambem de doze onças a Medicinal, e de dezeseis a Civil.

3.º A *Onça* igual a oito oitavas.

4.º A *Gotta*, que equivale ao grão ponderal.

5.º *Colhér* reputa-se por meia onça.

Todos os pezos, e medidas tem ametades: e assim se determinão, v. g. *meia libra*, *meia oitava*, &c. As medidas tem sómente uso nos liquidos, cuja gravidade especifica em pouco, ou nada differe, como são aguas, cozimentos, infusões, &c. porque os oleos, espiritos, e xaropes se devem pezar, e não medir.

Ainda que no tempo presente raras vezes se usa das abbreviaturas, que indicão as quantidades dos medicamentos, e os modos, por que se deve fazer o que se determina nas receitas; com tudo para a intelligencia dos Authores, que ainda as usárão, se declarão na seguinte Taboa:

Lb. i. ij, isto he,	huma, ou duas libras.
Lb. ß, ou ſs.	meia libra.
℥ i - - - -	huma onça.
℥ ß - - -	meia onça.
ʒ i - - - -	huma oitava.
ʒ ß - - -	meia oitava.
℈ i - - -	hum escropulo.
℈ ß - - -	meio escropulo.
Gr. j - - -	hum grão.
Man. - - -	manipulo.
Pug. - - -	pugillo.
N.º i. ii. &c. -	numero hum, dous, &c.
a â, ana - -	de cada cousa.
P. e - - -	partes iguaes.
Q. S. - - -	quantidade sufficiente.
S. A. ,, E. A. -	segundo a Arte, Ex Arte.

B. M. - - - Banho de Maria.
B. V. - - - Banho de Vapor.
B. A. - - - Banho de Areia.
R. ℞. Rec. ♃ - Recipe.
M. - - - - Mifture.
F. - - - - Faça-fe.
S. - - - - Signatura.

Além deftas abbreviaturas mais ufuaes ha outras, de que ufárão os Chymicos, e fem cujo conhecimento fe não podem entender as obras delles. Poremos efta lifta no fim defta obra.

Debaixo de hum fó titulo fe comprehendião, e difpenfavão em outro tempo muitos fimplices; como v. g. *Quatro hervas emollientes*, *Quatro hervas Carminantes*, ou *Carminativas*, *Sinco Capillares*, &c., dos quaes apenas hoje fe faz memoria das quatro fementes frias maiores, e das finco raizes aperientes maiores. As fementes são de *Melancia*, *Pepino*, *Cabaço*, e *Melão*. As raizes são de *Aipo*, *Efpargo*, *Funcho*, *Salfa hortenfe*, e *Gilbarbeira*. O melhor, e

o mais ordinario he receitar-ſe cada huma das couſas ſeparadamente.

PRIMEIRA PARTE.

Da Eleição, Colheita, Repoſição, e Duração dos Simplices.

CAPITULO UNICO.

Regras geraes relativas á collecção, e arrecadação dos Simplices.

OS medicamentos tirados dos tres Reinos da Natureza demandão huma particular attenção para ſer proveitoſos. Nos Vegetaes, que fornecem a maior parte da materia Pharmaceutica, he que ſe deve ter eſcrupuloſa attenção ſobre o lugar nativo proprio a cada hum; ſendo certo, que a diverſidade do terreno faz não ſómente variar as virtudes, e muitas vezes trocallas, mas até no habito, e fructificação diverſificão de tal maneira, que he difficultoſo conhecer as plan-

plantas aſſim tranſplantadas. He por iſſo, que ſe deve ſeguir a regra eſtabelecida: „ Que na colheita das plantas ſe deve dar preferencia áquellas, que eſpontaneamente naſcem n'huma dada qualidade de terreno, em que a obſervação tem moſtrado, que conſervão ſem mudança as qualidades, que lhes são particulares; deixando as que são cultivadas, como menos medicamentoſas, ou inertes, ou de virtude já differente. „

Em geral póde dar-ſe alguma noticia dos differentes lugares, em que humas plantas vegetão á preferencia d'outros; porque, não obſtante achar-ſe no meſmo terreno plantas de diverſiſſima virtude, tem todavia moſtrado a obſervação:

1.° Que as plantas aromaticas, ricas em oleo eſſencial naſcidas em terreno ſecco, differem muito das ſuas ſemelhantes, que vegetão nos ſitios humidos, e lhes devem preferir. As plantas verticilladas cheiroſas, as arvores reſinoſas ſirvão de exemplo; bem como as plantas umbelli-

fe-

feras, que são aromaticas, e de uſo Medico naſcidas em ſitio ſecco, ſendo aliàs ou venenoſas, ou ſuſpeitas, naſcendo em lugares humidos, exceptuando muito poucas.

2.° Que as plantas Eſtrelladas, Aſperifolias, Columniferas, Siliquoſas, Bulboſas venenoſas, e innocentes, Chicoraceas, e Lacteſcentes amargas, Gramas, e Cereaes ſe devem colher nos terrenos humoſos, aonde melhor ſe dão.

3.° Que da meſma maneira ha plantas, cujo lugar nativo he em montes elevados, rios, aguas eſtagnadas, mar, lugares areentos, pedregoſos, ſombrios, &c. os quaes conſtaráõ pela deſcripção hiſtorica de cada huma.

4.° Que as plantas paraſitas, ou que ſe crião, e vegetão ſobre outras, preferem ás ſuas ſemelhantes, ſegundo a diverſidade das que as ſuſtentão.

5.° Que os frutos do eſtio são melhores, os que são de arvores nem já velhas, nem ainda pouco formadas, plantadas em ſitio ſecco, e ar livre.

Nem

Nem todas as plantas ſe devem ſeccar para ſe guardar, pois que pela exſiccação ſe fazem inertes: em quanto outras não ſómente não perdem a virtude por ſeccas, mas parece, que ella ſe lhes augmenta. Devem ſeccar-ſe (ſegundo as regras abaixo mencionadas) as aromaticas, as bulboſas venenoſas, as ſiliquoſas, as eſtrelladas, e as paraſitas. Devem empregar-ſe recentes as que vem nos ſitios humoſos, as que ſe crião nas aguas, e muito particularmente as cruciformes chamadas antiſcorbuticas, as quaes todas por meio da exſiccação ficão deſtituidas de toda a ſua virtude medicinal.

He da meſma fórma que ſe devem procurar os productos animaes, eſcolhendo, e preferindo aquelles, que vivem no ſeu paiz proprio, e natural, do que os que forão mudados para differente região.

Tornando ás plantas, he certo que cada huma dellas, e cada huma de ſuas partes tem ſua madureza, ou eſtado de perfeição. Se por motivo particular ou a

plan-

planta inteira, ou alguma de ſuas partes ſe não requer imperfeita, e não ſazonada; deve ſempre ſer colhida no ſeu eſtado de perfeita madureza. Eſte eſtado não ſe determina pelo tempo, e eſtação do anno, ou pelo numero dos dias; mas pelos ſinaes de grandeza, figura, cor, cheiro, e ſabor, havendo attenção ao lugar de ſeu naſcimento. Iſto nas plantas do noſſo paiz; porque nas exoticas ſó nos póde guiar a fiel deſcripção dos Authores, que as averiguárão, confrontada com o producto da Natureza, que queremos indagar, e conhecer.

Por eſta meſma razão ſe não póde determinar o tempo da colheita das RAIZES, geralmente fallando. Muitas dellas no tempo da Primavera tem demaziada humidade, menos principios activos; que perdem em grande parte pela exſiccação; e são ſujeitas a ſer roidas pelos bichos. Outras ſe fazem lenhoſas em chegando o Outono; e por tanto inuteis. Conhecido porém o tempo, e modo da vegetação, e

flo-

floreſcencia, nada importa que ſe apanhem neſta, ou naquella eſtação do anno, ou havendo já acabado a frutificação, ou não bem deſenvolvidas as folhas da planta. Então são optimas, quando eſtão em tal conſiſtencia, que nem ſejão molles, e humidas, nem lenhoſas, e duras, contendo tudo aquillo, que as faz uteis na ordem dos medicamentos. As bulboſas em todo o tempo ſe podem colher.

Como as raizes ſe não podem conſervar ſenão ſeccas, he preciſo primeiro diſpollas, e preparallas para ſe ſeccarem, ſegundo a ſua groſſura, ou tenuidade. Lavadas primeiramente as raizes da terra, e ſubſtancias eſtranhas, que lhes ſejão adherentes, ſe lhes devem ſeparar as fibrazinhas corruptas, e aridas, tirar-lhes o miolo lenhoſo, ſe o tem, e conſervar a ſua caſca. As que são tenues, devem ſeccar-ſe inteiras: as de groſſura de huma pollegada, ou pouco menos, partidas ao meio pelo ſeu comprimento: ſe forem mais groſſas, cortadas tranſverſalmente em rodas

de tres, ou quatro linhas de groſſura; mas ſendo raizes aromaticas, ainda que ſejão groſſas, hão de ſeccar-ſe inteiras. Todas ſe devem ſeccar moderada, e lentamente, ſuſpendidas n'hum fio em lugar ventilado, e á ſombra: e ſeccas ſe guardão mais, ou menos cuidadoſamente, conforme forem ou inodoras, ou aromaticas. As raizes delgadas devem renovar-ſe em cada hum anno: as mais groſſas durão tres annos.

As HERVAS devem ſer colhidas no tempo do Eſtio, quando as ſuas folhas tem chegado á ſua juſta grandeza, côr, e cheiro, antes de apparecerem as flores; em dia ſereno, e ao meio dia, quando já diſſipado pelo Sol o orvalho da manhã. As que junto ao tempo de florecer ſe tornão duras, e ſem ſucco, como as *Chicoriaceas*, e outras, não devem eſperar eſſe tempo. Todas as que pertencem á familia dos Fetos, e as aſſim chamadas Capillares, como são a Avenca, Douradinha, Lingua Cervina, e ſemelhantes, eſtão capazes de

ſer

ſer colhidas, quando as ſuas folhas tem adquirido o maior vigor, e natural tamanho. As ſummidades porém, cimas, ou pontas das plantas colher-ſe-hão, eſtando ainda as folhas implicadas.

As hervas ſeccão-ſe do meſmo modo, e com as meſmas cautelas, que as raizes; exceptuando a lavagem, e o ſer cortadas: ou poſtas ſobre pannos ſuſpenſos, para dar livre paſſagem ao ar, mudando-ſe-lhes frequentes vezes a ſuperficie, ſe exponhão ao calor do Sol, ou de eſtufa, em diverſo gráo de calor, ſegundo a proporção de principios volateis, que ellas tiverem. Preciſa-ſe cautela em evitar toda a humidade, ou ſeja da chuva, ou por ſe demorarem ao ſereno da noite.

O ſinal de eſtarem as hervas competentemente ſeccas, he a conſervação poſſivel da ſua côr natural. Aſſim ſeccas, ſe conſervaráõ ou em caixas de páo forradas interiormente de papel, ou em alfaias de vidro defendidas do ar. Paſſado hum anno, devem renovar-ſe, pois que tem ordina-

riamente perdido muito de ſuas virtudes.

Colher-ſe-hão as FLORES medianamente abertas, em tempo ſereno, e ſecco, antes de meio dia, para que o maior calor do Sol as não deſpoje de ſua fragrancia, e virtudes; as flores de roſa porém devem ſer apanhadas antes de abertas. Seccão-ſe como as hervas, e como ellas ſe conſervão, e renovão todos os annos. Mas as flores labiadas, cujo cheiro lhes provém dos calyces, devem apanhar-ſe d'outra maneira, porque ou tão ſómente ſe aproveitão os calyces, ou promiſcuamente ſe colhem as ſummidades floridas. Durão o meſmo tempo que as outras flores.

As SEMENTES ſe devem apanhar maduras, começadas a ſeccar na meſma planta, e antes que por ſi meſmas caião. Livres de ſubſtancias eſtranhas, e levemente ſeccas, ſe hão de conſervar em lugar ſecco, e não quente, ou ſejão as ſementes oleoſas, ou farinhoſas, ou ſeccas in-

tei-

teiramente. Para evitar os damnos, que resultão da alteração das suas qualidades de cheiro, e sabor, fazendo-se pulverulentas, e bichosas, he preciso que se renovem em cada hum dos annos.

Os FRUTOS carnosos (dos quaes tambem se aproveitão sementes) perfeitamente maduros, em tempo secco, duas horas depois de meio dia, quando o calor do Sol já tem dissipado parte da superflua humidade, que podia obstar á boa exsiccação, he que devem ser colhidos. Seccos ao Sol, com as devidas cautelas indicadas para as raizes, ou em moderado calor de forno, se conservão por hum anno em lugar secco, e não quente. Os frutos adstringentes, como são Marmelos, Nesperas, Sorvas, Murtinhos, &c., devem-se apanhar ainda verdes.

Os LENHOS, que tem uso na Medicina, devem ser tirados do tronco da arvore, resinosos, solidos, pezados de maneira, que vão ao fundo d'agua. Os do nosso paiz sejão colhidos no Inverno, e se con-

conſervão tempo indeterminado. As ſuas caſcas tem diverſo tempo de colheita. As caſcas reſinoſas apanhão-ſe na Primavera; as que não são reſinoſas, no Outono. Se tem leve adherencia ao páo, he melhor debulhallas com a mão; uſar de ferro, quando são mais apegadas, e reſiſtentes; e raſpallas, quando são delgadas, e membranoſas. Paſſado hum anno, devem ſer renovadas. As caſcas, que dos frutos ſe conſervão, tem precisão de ſer ſeccas ao Sol, para ſe poderem conſervar hum anno, e não mais, em lugar ſecco, e não quente.

Os ANIMAES, e MINERAES devem ſer em toda a ſua perfeição; e, em quanto não tem corrupção, podem uſar-ſe ſem tempo definido.

SE-

SEGUNDA PARTE.

Das Preparações Pharmaceuticas.

CAPITULO I.

Da Pulverização, e Pós compoſtos Officinaes.

A *Pulverização* he huma operação verdadeiramente mechanica, pela qual diverſas ſubſtancias ſe reduzem a particulas menores, que chamamos *Pó*. Executa-ſe ou pela ſimples *contuſão*, ou por *porphyrização*; ou por huma, e outra, ſegundo a tenacidade dos corpos, que ſe querem reduzir a pó, e a tenuidade, e ſubtileza, que nelle ſe requer. Os corpos ſeccos, quebradiços, e não muito duros pizão-ſe, ſem outro algum apparato mais, do que almofariz, e ſua mão, ou piſtillo; porém os mais duros, como são os mineraes, precisão da contuſão, da limadura, e de ſerem extinctos n'agua ſahindo do fogo, &c., e ſujeitar-ſe depois á *porphyrização*.

Tra-

Tratando primeiramente da *Contusão*, como ella recahe ſobre ſubſtancias de diverſiſſima tenacidade, são tambem preciſos diverſos modos para ſe executar com facilidade, e utilidade; e por iſſo

1.° As grandes raizes, páos, oſſos, pontas, e unhas de animaes, frutos duros, caroços, e ſemelhantes, hão de previamente ſer raſpados á lima, ou groza, antes que ſe pizem no almofariz.

2.° As raizes fibroſas ſe farão em pó, raſpando-lhes primeiramente a cuticula, partindo-as em bocadinhos, ſendo bem ſeccas, e limpas de ſubſtancias eſtranhas. Da Ipecacuanha, ou raiz de Cipó, he melhor aproveitar ſómente a caſca, e rejeitar o miolo lenhoſo, e branco; o que ſuccede facilmente logo depois das primeiras pizaduras, que ſeparão as duas ſubſtancias. Se ſe mandão pizar folhas de Sènne, he neceſſario rejeitar os folliculos, e páoszinhos, que tem miſturados, antes de entrar no almofariz.

3.° Havendo de pizar-ſe hervas, ſe

lhes

lhes tirem os talos, e os pészinhos das folhas: o pó, que mais facil, e promptamente ſe obtem, he o que ſe aproveita; os reſiduos lanção-ſe fóra.

4.° Antes que ſe pizem as flores delicadas, e ſummidades das plantas, que facilmente amollecem ao ar livre, ſequem-ſe ao fogo entre papéis, para poder reduzir-ſe a pó. O meſmo ſe pratique com o Açafrão.

5.° As ſementes farinhoſas não requerem entremeio para ſe pizarem; mas as oleoſas emulſivas, havendo de reduzir-ſe a pó, ſe pizaráõ em companhia de ſubſtancias ſeccas, pois que d'outro modo ſe tornão em paſta: o mais commum he ajuntar-ſe-lhes aſſucar.

6.° Para ſe pizarem, e fazer em pó as gomas-reſinas, he neceſſario que adquirão primeiramente hum gráo de ſeccura, que as faça capazes de ſe reduzir a pó. Eſta obtem-ſe, expondo-as ao calor de banho de Maria, em vaſo ſecco, ou ao fogo nú. Pizão-ſe melhor em tempo frio,

e ſecco, e não ſe devem contundir, ou bater com a mão do almofariz, mas remoendo, e agitando-a em roda, a que chamão *Triturar*, *Trituração*; e iſto ſómente, quando ſe quizerem pôr em uſo, porque d'outro modo tornão a unir-ſe como d'antes. Tambem ſe não deve, como alguns aconſelhárão, ajuntar huma, ainda que leviſſima porção de oleo, porque embaraça a reducção a pó. A Myrrha, e a Goma graxa ſe pizão tão facilmente como as demais ſubſtancias faceis de quebrar.

7.º Em tempo ſecco, e aquecendo primeiramente o fundo do almofariz, e ſua mão ao fogo, he que ſe devem pizar as verdadeiras Gomas, como a Arabica, e a Alcatira, &c.

8.º Para pulverizar as reſinas ſeccas, e quebradiças, baſta a trituração. Deve evitar-ſe a miſtura de oleo, que alguns aconſelhárão, e evitar tambem que ſe batão com o piſtillo; porque ſe pegão ao fundo do almofariz, e á mão, e reſiſtem

te-

tenaciſſimamente. A Camphora ſe faz em pó, ajuntando-ſe-lhe algumas gottas de eſpirito de vinho rectificado.

9.° As ſubſtancias animaes, como v. g. o Caſtoreo, para ſe reduzirem a pó, neceſſitão ſer ſeccas em banho de Maria, como diſſemos das gomas-reſinas.

10.° As ſubſtancias acres, como são as Cantharides, Euphorbio, e ſemelhantes, exigem cautela, para não damnificar a quem as piza. Além de ſe cubrir o almofariz com hum couro, que fique froxo, e atado ao meio do piſtillo, he preciſo defender a boca, tapando-a com hum panno, e metter nos narizes algodão molhado em oleo de amendoas.

11.° Para ſeparar o pó ſubtil do ſeu reſiduo, ſe mette n'huma peneira fina de ſeda, a que tambem nas Officinas ſe chama *Tamis*. Separado o reſiduo, ſe conſerva o pó fino em vidro tapado, ſe tem de ſe guardar.

12.° Os pós ophtalmicos, ou collyrio ſecco, aſſim chamados, porque ſervem

para deitar nos olhos, devem-ſe trabalhar de maneira, que fiquem ſubtiliſſimos, e por iſſo he melhor ſervir da *porphyrização.*

13.º Deve haver todo o cuidado em que não haja couſa eſtranha miſturada com as ſubſtancias, que ſe querem fazer em pó, e que neſtas nada ſeja corrupto, comido de bichos, ou carunchoſo.

A *Porphyrização*, em que já temos fallado, faz-ſe n'huma pedra rija, horizontal, e liza, por meio d'outra igualmente rija, a que chamão *Moleta.* Precedendo a *contuſão*, ſe lanção os pós ſobre a pedra; e para facilidade, e brevidade da operação ſe lhes miſtura agua pura, ou outro licor, que ſe preſcreva apropriado, e ſe trabalha, até que o pó ſe torne impalpavel. A maſſa ainda molle ſe faz paſſar pelo canudo de huma penna groſſa, ou por hum funil delgado, ou por outra ſemelhante couſa, e com hum paozinho ſe faz repartir em pequenas porções, que vem a ficar n'huma figura conica, em ſima de papel pardo, ou ſobre pratos de

por-

porcellana, ou de barro; e em eſtando perfeitamente ſeccas, ſe guardão debaixo do titulo de *Preparadas*. Se as ſubſtancias porém que ſe querem *porphyrizadas*, ou *preparadas*, são de natureza tal, que poſſão alterar-ſe com a addição da agua, ſe prepararáõ a ſecco: taes são os cornos, e oſſos dos animaes calcinados, que pela addição de liquido empaſtão, e adquirem nova conſiſtencia.

Quando nem pizando, nem porphyrizando ſe conſegue fazer hum pó tão impalpavel, e ſubtil, como ſe pertende; ſe a materia, que ſe quer em pó, não he ſoluvel n'agua, nem eſpecificamente mais leve do que ella, para obter o pó aſſim impalpavel uſamos do proceſſo, que chamão *Elutriação*. A ſubſtancia reduzida a pó pela contusão, ſe moe na pedra, ou deixa de moer-ſe, ſe o pó ſimplesmente pizado he baſtantemente fino; depois em vaſo grande ſe miſtura com agua em grande quantidade, e ſe mexe muitas vezes, de maneira que ella ſe faça turva, em ra-

zão

zão do pó mais fino, que nella ſe ſuſpende. O pó então mais groſſo, e pezado vai aſſentando no fundo do vaſo; o liquido turvo ſe *decanta*, iſto he, ſe muda do antigo vaſo para outro novo, aonde em ſocego ſe deixa aſſentar o pó finiſſimo, que o perturbava: e em tendo aſſentado, ſe decanta o liquido claro; e o pó aſſim obtido, ſe livra da humidade reſtante ou expoſto ao Sol, ou ao calor de forno, e ſe conſerva em lugar ſecco.

Deſtes pós ſimples miſturados ſe fazem os differentes pós compoſtos Officinaes, ou Magiſtraes; mas nem por iſſo ſe devem pizar as diverſas ſubſtancias promiſcuamente, e ſem a devida attenção á ſua varia tenacidade, e natureza. Cada huma deve ſer pulverizada ſeparadamente, ſegundo as regras dadas, e miſturar-ſe humas com outras em almofariz, por meio de leve, e continuada *trituração*, para ſe unirem, e miſturarem o mais intimamente que poſſivel ſeja.

CA-

CAPITULO II.

Da Espressão, Çumos, e Oleos espremidos.

SE as hervas frescas se pizão, e os frutos, ou sementes, para que o seu çumo se possa facilmente obter por meio da compressão, chama-se esta operação mechanica *Espressão.* As substancias vegetaes, que se hão de espremer, primeiramente se alimparáõ de tudo o que lhes for estranho: mais, ou menos fortemente, segundo a differente tenacidade dellas, se pizem em almofariz de pedra com mão de páo, até que se tornem não em polpa, mas em pasta. Esta pasta depois se inclue n'hum sacco de panno, ou de clina de tecido forte: o sacco ata-se, e se mette n'huma imprensa entre duas rodas de páo. Pouco e pouco se vai apertando o parafuso até se lhe pôr a ultima força, para que o çumo comece a sahir lentamente. Desaperta-se então o parafuso: move-se o conteúdo no sacco sem se desatar, e se sujei-

jeita a nova eſpreſsão, em quanto apparece çumo, e finalmente deixa de ſahir.

E porque os çumos dos vegetaes ou são Aquoſos, ou Mucilaginoſos, ou Oleoſos, requerem por iſſo diverſo preparo para a ſua ſeparação.

1.º Para eſpremer facilmente os çumos aquoſos dos talos, e folhas das plantas, além de ſer preciſo que ſejão recentes, devem colher-ſe antes do naſcer do Sol, lavar-ſe, e limpar-ſe da terra, e couſas eſtranhas, que poſsão ter.

2.º Para ſe eſpremerem os çumos mucilaginoſos de plantas não cheiroſas, ſe lhes deve ajuntar huma pequena porção d'agua, e deixallas em maceração por algumas horas, e depois metter-ſe-hão na imprenſa: ſem eſta cautela póde romper-ſe o ſacco, e perverter-ſe a operação: em quanto a addição da agua, unindo-ſe á mucilagem, a faz mais fluida, e facil de eſpremer-ſe.

3.º Faz-ſe a meſma addição de agua para os ſuccos mucilaginoſos das plantas

aro-

aromaticas; mas logo que ſe humedecem, devem eſpremer-ſe, ſem preceder a maceração, porque ella dá occaſião á fermentação, e eſta á perda dos principios volateis.

4.° O que he dito das folhas, e talos das plantas mucilaginoſas ſe entende das raizes ſemelhantes, as quaes algumas vezes ſe devem primeiramente raſpar.

5.° O çumo de flores ſe obtem da meſma maneira.

6.° Os frutos de caſca groſſa, e de carne ſuccoſa ſe hão-de debulhar primeiramente: os que tem a carne hum pouco mais dura, e não muito çumarenta, ſe eſmiuçaráõ em ralo, antes de ſe metter no ſacco: e os que tem pelle fina, e caroço duro, ſe lhes tira eſte, e ſe ſujeitão á eſpreſsão com a meſma pelle, que nada embaraça. Para os primeiros ſirva de exemplo o çumo de laranja, cuja polpa eſmagada com as mãos, ſe deixa em maceração por hum, ou dous dias em lugar frio, e depois ſe miſtura com palhas bem

lavadas, e cortadas miudamente, mettem-ſe no ſacco, e ſe eſpremem ſem perigo, de que com o çumo ſaia o *parenchyma*, porque as palhas o embaração. As maçans, para melhor darem o çumo, ralão-ſe, e ás ameixas, ou ſemelhantes baſta tirar-lhes o caroço. Todos eſtes differentes frutos ſe devem colher antes de perfeitamente maduros, porque então são menos mucilaginoſos, e menos ſujeitos á fermentação, e á corrupção. Por iſſo meſmo he que, ſe tem grã, ou ſementes, ſe devem tirar, e lançar fóra, antes que os frutos ſe eſpremão.

7.º Havendo de eſpremer-ſe os çumos de differentes hervas, folhas, flores, frutos, e raizes, as quaes ſejão de differente tenacidade, he conveniente ajuntar as mais ſeccas, e viſcoſas com as que abundão em principio aquoſo, e pizallas aſſim miſturadas, para ſe poderem eſpremer melhor. Iſto porém ſómente no caſo de que ſe não queirão determinadas quantidades de cada hum dos çumos, ainda

que

que ſe determine ao depois, que ſe miſturem.

8.º Para a conſervação dos ſuccos ſe deve evitar, que lhes chegue o ar. He por iſſo, que ſe mandão guardar em vaſo de vidro, lançando-lhes em ſima tanto de azeite commum, que tenha altura de dous dedos.

9.º Antes de ſe arrecadarem, ſe hão de ſervir para uſo interno, depurão-ſe, como ſe dirá no Capitulo ſeguinte; mas, ſendo ſómente deſtinados para uſo exterior, e para entrar em compoſição de emplaſtros, unguentos, ou ſemelhantes formulas, não he preciſa a depuração.

10.º Durão, quando muito, dous annos; mas he da prudencia renovallos todos os annos.

Nos frutos, ſementes, caſcas, e caroços dos vegetaes ſe contém tambem hum ſucco oleoſo, que ſe tira igualmente pela eſpreſsão. Eſte ſucco ou he *pingue*, *untoſo*, ou *eſſencial*: hum, e outro ſe nomea nas officinas com a addição de *feito*

por espressão, para livrar da confusão, que podia haver destes com os oleos feitos por cozimento, e os essenciaes destillados, de que nos seus lugares trataremos.

Os oleos pingues contidos nas cellulas, e substancia pulposa dos frutos, e suas sementes, e amendoas, segundo estas substancias são mais, ou menos sazonadas, assim diversificão muito, tanto na copia, e bondade do oleo, como na facilidade, ou difficuldade de se espremer. Ha sementes tão oleosas, e tão faceis em largar o oleo, que com o simples aperto dos dedos elle apparece; taes são as sementes chamadas *emulsivas*. Outras tem tão forte contextura, que além de ser pizadas, ainda precisão de ser expostas ao calor d'agua fervendo, para facilitar a espressão: e outras finalmente tem necessidade de que por meio de huma leve torrefacção se lhes attenue a intima viscosidade, que embaraçaria a espressão; e se lhes dissipe a humidade superflua. Se o tempo não tem induzido acrimonia *em-*

py-

pyreumatica neſtes oleos pingues, tanto importa que ſejão de ſubſtancias doces, como de amargoſas; porque o oleo he da meſma natureza, por exemplo nas amendoas doces, ou amargoſas: o qual aſſim meſmo he univoco com outros oleos pingues, que não ſeja o de *Ricino*, ou *Mamona*, que he purgante; ou o das plantas umbelliferas, pela miſtura inſeparavel, que tem, de oleo eſſencial.

As ſementes emulſivas, que tem facilidade de largar o ſeu oleo, ſe hão de eſcolher maduras, bem creadas, bem ſeccas, não antigas, nem rançoſas, carunchoſas, ou por qualquer modo alteradas. Pizão-ſe em almofariz; e mettidas em ſacco de pannò forte de linho, ſe eſpremem ſem calor; e o oleo, que ſahe pela acção da imprenſa, ſe conſerva em lugar frio.

As de ſubſtancia forte, e dura, moidas em almofariz, ou moinho, ſe exporão ſobre peneiros de tecido fino ao vapor de agua fervendo; e depois de ſe ter

di-

diminuido a humidade pelo tempo, então ſe mettão na imprenſa, e ſe eſpremão.

Para uſo Medico pouco, ou nada nos ſervimos dos oleos daquellas ſubſtancias, que para o largarem, precisão de torradas, á excepção da *Manteiga de Cacáo.* Eſte aſſim como a Noz moſcada, e a Baga de Louro tambem dão facilmente o ſeu oleo, ſe, ſendo pizadas, ſe ferverem em agua, aonde o ſeu oleo ſobrenada, e ſe tira com colhér de prata.

Os oleos eſſenciaes, que ſegregados eſtão depoſtos nas pequenas cellulas, que tem na caſca amarella as laranjas, limões, cidras, e bergamotas, ſe tirão optimamente pela eſpreſsão. Faz-ſe, ou apertando as caſcas já ſeparadas nos dedos contra hum vidro polido, e que eſteja verticalmente poſto, algum tanto inclinado, e ſobre hum vaſo, que haja de receber o oleo: ou raſpando levemente as meſmas caſcas com huma máquina cheia de pontas agudas, ſemelhante a hum ſedeiro, na qual ha hum rego, por onde vai cor-

rer

rer o oleo, que ſahe das cellulas rotas, para hum vaſo para eſſe fim diſpoſto. Os bocadinhos da caſca, ſemelhantes então a huma polpa, incluidos n'hum ſacco, ſe eſpremem na imprenſa, entre duas laminas de vidro defendidas com as rodas de páo já ditas, e aſſim hum, e outro oleo eſſencial miſturado he de hum cheiro gratiſſimo, menos fluido do que os deſtillados em razão de mucilagem, que encerra; e por iſſo de menor duração, do que elles.

CAPITULO III.

Da Depuração, ou Purificação das ſubſtancias liquidas, e ſuas differentes eſpecies.

DEbaixo do nome *Depuração*, ou *Purificação* entendemos aquelles meios, que ſe põem em prática para ſeparar as partes eſtranhas, heterogeneas, ou mais groſſas daquillo, que he mais liquido, e ſe quer depurado. A diverſidade de liquidos exige diverſidade de proceſſo; por iſſo deſcreveremos os que ſe usão.

FIL-

FILTRAÇÃO, ou COADURA: faz-ſe de differentes modos, conforme a materia, que ſè ha-de coar. 1.º Os liquidos aquoſos, cozimentos, infusões, ſoro, e oleos coão-ſe por coadores de varios feitios, e ordinariamente por panno de lã, ou linho, ſem mais differença: o melhor he uſar da chamada *manga de Hippocrates*, ou ſacco de panno de linho, ou de lã, terminando em ponta aguda, e ſeguramente cozido. 2.º Eſtes meſmos liquidos, para ſe tornarem ainda mais tenues, e puros, ſe filtrão por papel pardo, ou ſimples, ou dobrado poſto em ſima de panno, ou de funil, cuja boca eſteja guarnecida de huma rede de junco, ou hum panno, ou ſedaço, para ſuſtentar o papel, que não ſe rompa. 3.º O Mercurio, ou Azougue vivo, para depurar-ſe, ſe obriga a paſſar por hum couro flexivel, que ſe ate em fórma de ſacco, eſpremendo-o. 4.º As ſubſtancias pulpoſas, ou polpas, e as mucilaginoſas, que não paſsão pelos coadores ordinarios, coão-ſe por ſedaço, obrigando-as da parte

te ſuperior. 5.° Os eſpiritos acidos corroſivos, que deſtroem o papel, e o panno, coão-ſe por funil de vidro, cujo bico ſe enche de areia fina, de pó de pedernei-ra, ou de vidro moido.

DECANTAÇÃO: faz-ſe, quando pela ſimples inclinação do vaſo ſe ſepara o liquido tranſparente, e claro do ſedimento, que fica depoſitado no fundo. Tem lugar, quando por neceſſaria brevidade ſe não póde eſperar pela coadura, ou filtração demorada: quando ha perigo, de que o ſedimento pela ſua meſma tenuidade poſſa paſſar com o liquido, que o contém: e finalmente quando ſe quer ſeparar os eſpiritos corroſivos das ſubſtancias metallicas, e de outros precipitados.

DESPUMAÇÃO: faz-ſe, expondo o liquido ao calor até que ferva: as impuridades eſtranhas, que elle contém, apparecem na ſuperficie em fórma de eſcuma, e eſta ſe ſepara com huma colhér furada com muitos buracos, chamada propriamente *Eſcumadeira*, e depois ſe coa;

ou coa-ſe ſómente, e ſe aproveita o liquido claro.

CLARIFICAÇÃO: pratica-ſe nos meſmos liquidos coados, e nos que ainda ſe hão de coar, para ficarem mais puros. Faz-ſe, ajuntando-lhes, e miſturando-lhes ſubſtancias glutinoſas, fervendo-ſe tudo depois. As impurezas, que o liquido tem, ſe prendem com as ſubſtancias glutinoſas, que pelo calor ſe coalhão, e ficão aſſim capazes de ſeparar-ſe pela coadura. As ſubſtancias uſadas para eſte fim são a clara de ovo, e o grude de peixe. Na clarificação dos çumos de plantas, dos cozimentos, do ſoro de leite, e do aſſucar desfeito em agua ſervimo-nos da clara d'ovo: na clarificação de liquores acidos uſamos do grude de peixe desfeito em vinagre, ou em agua. Para cada duas libras de liquido he preciſa huma clara d'ovo, que ſe desfaz primeiramente n'huma pequena porção do liquido frio por meio de huns poucos de páoszinhos em fórma de vaſſoura, ou por meio de hum

ro-

rodizio expreſſamente feito para ſemelhantes uſos: e batida, de modo que faça eſcuma, ſe miſtura ao reſto do liquido, que ſe quer clarificar, põe-ſe ao fogo; e paſſadas algumas fervuras, ſeparada a eſcuma, como fica dito, coa-ſe.

A DESTILLAÇÃO ſerve á purificação dos principios eſpirituoſos dos vegetaes; aſſim como a CRYSTALLIZAÇÃO á depuração dos ſaes. Cada huma deſtas operações ſerá tratada em lugares competentes.

Aonde ha perigo de que pela clarificação ſe perca, ou tranſtorne a virtude do liquido, he neceſſario contentar com a decantação, ou com a ſimples coadura. Seja por exemplo o cozimento das papoilas brancas, que não ſe deve clarificar, quando ſe quer fazer o Xarope de Diacodio, pois que ou perde, ou ſe diminue muito a ſua virtude.

A LAVAÇÃO ſerve para purificar as ſubſtancias ſolidas, e neſta conta entra a depuração das enxundias, e gorduras, e ſebo dos animaes, &c. &c.

CAPITULO IV.

Da Evaporação, Çumos espessos, ou condensados, e Polpas.

OBrigar por meio da applicação de calor a que as partes mais fluidas, e volateis dos liquidos se tornem em fumo, ou vapores, he o que se entende por evaporar; e a operação, que para esse effeito se pratíca, se chama *Evaporação*. Quanto mais extensa he a superficie do liquido exposta ao toque do ar, conforme for mais forte, ou remisso o gráo de calor, a evaporação será mais prompta, ou menos expedita. Em consequencia os vasos, em que deve fazer-se, sejão largos, e baixos, e o calor uniforme, de tal modo, que a sua maior fortaleza não faça adquirir *empyreuma*, isto he, cheiro ingrato a queimado. Prefere-se por esta razão ao fogo nú o banho de Maria, ou o de areia; e, se se requer que o liquido se haja de espessar, se agita continuamente com es-

eſpatula, para evitar o pegar-ſe, e eſturrar-ſe. Todas as ſubſtancias, ou ſejão çumos de vegetaes, ſoluções, extracções, ou geleias de animaes reduzidas a huma conſiſtencia mais eſpeſſa, dizem-ſe *Eſpeſſadas*; e particularmente os çumos, para differença dos extractos verdadeiros, de que em ſeu lugar trataremos, ſe chamão nas officinas *Çumos eſpeſſados*. Differem em razão da conſiſtencia, que ſe lhes dá: os que tem perdido a maior fluidez pela evaporação, e tem a conſiſtencia de mel desfeito, ſe chamão *Arrobes*, que ſendo miſturados com alguma porção de aſſucar, ou mel, ſe chamavão antigamente *Arrobes compoſtos*. Os que tem huma conſiſtencia mais firme são indevidamente chamados extractos.

As polpas, que ſe querem dos frutos, ou raizes, são ou crûas, ou obtidas pela evaporação. As primeiras fazem-ſe pela ſimples pizadura dos frutos recentes, e pela coadura por ſedaço, para ſe ſepararem as caſcas, e ſementes. As que ſe fa-

fazem por evaporação, e aqui pertencem por iſſo a eſte Capitulo, ſe conſeguem pelo methodo ſeguinte: Os frutos carnoſos verdes, maduros, ou ſeccos, tirada a caſca, e cortados em pedaços, ſe cozem em pouca agua, até que amolleção bem: eſpremão-ſe em ſima de ſedaço, e a polpa, que por elle paſſa, a fogo brando ſe faça evaporar até á conſiſtencia de mel, mexendo-ſe continuadamente com a eſpatula, para que ſe não queime.

CAPITULO V.

Da Diſſolução dos corpos por diverſos menſtruos, e das operações a eſta ſubſidiarias.

NÃo tratamos neſte Capitulo da *Diſſolução radical* dos corpos aſſim chamada pelos Chymicos, porque por ella ſe reſolvem nos ſeus principios conſtitutivos. Eſta he feita quaſi ſempre pelo fogo, e por iſſo lhe chamão tambem *Diſſolução por via ſecca.* Tratamos da *Diſſolução ſuperficial por meio de menſtruos*, iſto he,

por

por meio de liquidos taes, que applicados a ſubſtancias ſolidas, as desfaça todas, ou em parte; de maneira, que deſta união reſulte hum liquido apparentemente homogeneo, do qual ſómente pela exhalação, ou pela precipitação ſe poſſa ſeparar a ſubſtancia ſolida diſſolvida. Eſta Diſſolução ſe chama *por via humida.* Como todos os menſtruos não tem huma acção igual ſobre os corpos, a que são applicados, outras operações ſervem de diſpoſição, e ſubſidio á Diſſolução. São eſtas particularmente a *Pulverização*, de que já tratámos, a *Digeſtão*, a *Maceração*, e a *Circulação.* A *Digeſtão* entende-ſe pela demora, que diverſas ſubſtancias ſolidas, e fluidas miſturadas em vaſo fechado, (deixado ſempre hum pequeno buraco) tem n'hum calor brando, e igual por determinado tempo, para ſe poder obter a ſua intima, e reciproca combinação. A *Maceração* não differe da Digeſtão ſenão em ſe fazer ſem intervenção de calor. Por *Circulação* ſe entende a operação, pela qual obri-

obrigando o liquido contido n'hum vaſo a exhalar por acção do fogo, e eſta exhalação não podendo ter lugar por embaraço expreſſamente poſto, torna o liquido huma, e muitas vezes a cahir no meſmo vaſo, donde havia exhalado. Faz-ſe eſta operação, empregando ou ſimplesmente huma cucurbita alta, ou o inſtrumento, a que chamão os Chymicos *Pelicano*, ou dous matrazes applicados hum contra outro. De qualquer deſtes modos com pouca differença ſe conſegue o meſmo effeito.

Os menſtruos, que ſervem á Diſſolução Medicinal das ſubſtancias ſolidas, são a *Agua*, os *Eſpiritos ardentes*, os *Oleos*, os *Liquores acidos*, *e alcalinos*; e cada hum delles diſſolve ſubſtancias differentes, que lhe são como peculiares.

De todos os menſtruos a *Agua* he tão poderoſa, que ſe póde reputar como hum menſtruo univerſal. Conforme a ſua maior, ou menor pureza, e conforme o gráo de calor differente he tambem mais, ou menos extenſo o ſeu poder: de modo

que

que he necessario de antemão saber, que as Dissoluções na agua por meio de calor applicado, ainda que sejão mais facilmente feitas, e ao parecer mais carregadas, em se refrigerando largão de si a maior parte daquillo, que o calor ajudou a dissolver, retendo sómente huma porção de substancia dissolvida, igual á que dissolveria a mesma quantidade de agua fria por hum processo mais tardo, qual he a maceração.

A agua não sómente he o menstruo proprio dos saes, gomas vegetaes, e geleias dos animaes, mas até chega a receber em si, ainda que em menor perfeição, as gomas-resinas, e partes de metaes, e semimetaes. Carrega-se tambem dos principios do cheiro proprio dos vegetaes, e goza finalmente das virtudes das substancias, que dissolveo.

Attendida a advertencia ha pouco feita relativa á differente força dissolvente da agua, segundo o seu diverso gráo de calor sobre os differentes corpos, he bom

notar a reſpeito da ſolubilidade dos ſaes, que eſta tambem pende muito da ſua ſeccura, perfeição, e pureza, e que a meſma quantidade de agua já ſaturada de hum determinado ſal, iſto he, havendo já diſſolvido tal porção delle, que não diſſolva mais, deixando-o no fundo do vaſo ſem derreter-ſe, eſta meſma agua não ſómente desfaz hum differente ſal, e meſmo terceiro, que ſe lhe ajunte; mas torna a diſſolver parte do primeiro, que já não podia diſſolver, ſem com tudo largar de ſi os que de novo continha. Ajuntaremos no fim huma taboa das differentes porções de ſaes, que a agua diſſolve em determinado gráo de calor. Pela humidade do ar ſe fazem algumas diſſoluções de corpos ſeccos, que lentamente a attrahem, e vem a cahir (ſegundo a fraſe Chymica) em *deliquio*; e porque offerecem ao tacto, e á viſta hum tanto de ſubſtancia pingue, e untoſa, lhes tem dado o nome de *Oleos por deliquio*. São expoſtos a liquidarſe por eſte modo os ſaes alcalinos fixos, e

os.

os neutros feitos deſtes, e dos acidos vegetaes, e alguns dos neutros metallicos, &c.

Os *Eſpiritos ardentes*, ou *Eſpiritos de vinho* de qualquer qualidade que ſejão, são menſtruos dos oleos eſſenciaes, das reſinas, gomas-reſinas, balſamos, e canfora. Diſſolvem o ambar; não diſſolvem os bitumes; e não diſſolvendo os oleos pingues, nem os ſaes alcalinos fixos, diſſolvem os ſabões, que delles são feitos. Por acção do calor diſſolvem os ſaes alcalinos volateis, e os neutros de alcalino fixo vegetal, e do acido igualmente vegetal. Miſturão-ſe com os acidos, e os dulcificão, como ſe dirá, tratando da Deſtillação.

Ou os *Oleos* ſejão dos pingues untoſos, ou dos eſſenciaes, são menſtruo das reſinas, balſamos, cera, canfora, gorduras dos animaes, enxofre, e de algumas ſubſtancias metallicas, particularmente do chumbo. Podem adquirir hum maior gráo de calor, do que os demais

menſtruos, ſem ſe alterarem, e por iſſo podem tambem diſſolver maior quantidade daquelles corpos, que alguns dos outros diſſolvem em menor porção.

Os *Acidos* são vegetaes, ou mineraes. Huns, e outros com differente força de acção diſſolvem ſaes alcalinos, terras alcalinas, e ſubſtancias metallicas. Deſtas diſſoluções ſahem pela Cryſtallização differentes ſaes medios, ou neutros, que no Capitulo ſeguinte veremos, e alguns ficão em fórma liquida, aſſim ſe usão, e aqui pertencem. Os acidos vegetaes tem acção ſobre varias ſubſtancias metallicas, e diſſolvem Zinco, Ferro, Cobre, Eſtanho, Chumbo, (e eſte ainda melhor, ſendo calcinado) e a parte metallica, ou regulina do Antimonio. Dos acidos mineraes o *Marino* pelo methodo ordinario das Diſſoluções desfaz o Zinco, o Ferro, e o Cobre; porém para ſe unir aos outros metaes, particularmente ao Mercurio, he preciſo, que por meio d'hum vehemente gráo de calor ſe lhe una em fórma de

va-

vapor. O *Nitroſo* á excepção do Ouro, e do Regulo de Antimonio, diſſolve todos os outros metaes; mas miſturado com o acido *Marino*, diſſolve o Ouro, e Regulo. O *Vitriolico* com difficuldade diſſolve os metaes, ſendo concentrado, e ſem ajuda de grande calor; mas miſturado com agua, então diſſolve-os mais facilmente, e entre todos melhor o Zinco, e o Ferro. Para ſegurança do Operador he preciſo advertir, que eſtas diſſoluções dos metaes pelos acidos mineraes são acompanhadas de effervefcencia, e vapores, a que ſe dá o nome de *Gaz*, ou *Ar inflammavel*, cujos effeitos he neceſſario evitar na reſpiração, e em ſe lhe não aproximar luz acceza, principalmente ſe ſe fazem em vaſo de boca eſtreita, pelo perigo de pegar fogo, e arrebentar.

Os liquidos *alcalinos* diſſolvem os oleos, as reſinas, e o enxofre: e pela addição da cal viva ſe fazem muito mais activos, e delles ſe vem a fazer varios ſabões ſolidos, molles, fluidos, fixos,

vo-

volateis, e ſemivolateis: alguns balſamos, eſpiritos, &c.

CAPITULO VI.

Da Cryſtallização, e dos Sacs.

OS ſaes diſſolvidos n'agua tornão á ſua antiga figura, e cryſtaes proprios por effeito da operação, que ſe chama *Cryſtallização.* Eſta ſe pratica por eſte modo: a diſſolução do ſal filtrada ſe evapora, ſegundo as leis da evaporação, em vaſo largo, e pouco fundo, até que comecem a apparecer na ſuperficie do liquido eſtrellinhas ſalinas, ou huma como pellezinha, a qual então começa a apparecer, quando diminuida huma certa quantidade da agua pela evaporação, falta a que he neceſſaria para entreter a diſſolução. Neſtes termos ſe ſepara do fogo, e em lugar não muito frio ſe deixa cuberto levemente o vaſo por vinte e quatro horas em quietação. Neſſe meio tempo os Cryſtaes ſe vão formando no fundo, e pelas pare-

des

des do vaſo ; e formados , ſe decanta o liquido reſtante , que ſe exporá a ſegunda , e mais evaporações , ſendo neceſſario ; e os cryſtaes tirados com cautela , e poſtos ſobre papel pardo , ſe ſeccaráõ a hum calor muito brando.

He preciſo com tudo obſervar algumas couſas mais para o bom ſucceſſo deſta operação :

1.° Que expondo-ſe a diſſolução evaporada a hum frio repentino , ſe perturba a ordem , e modo da cryſtallização.

2.° Que a evaporação não deve ſer apreſſada , obrigando o liquido a ferver : mas que ſe deve fazer lentamente em banho de Maria , ou de areia.

3.° Que ſe não deve exactamente eſperar a formação da pellicula ; não ſómente para que não embarace a continuação da evaporação , mas tambem para que não deſmanche a fórma devida dos cryſtaes , precipitando-ſe ſobre elles.

4.° Que por iſſo em tanto ſe deve continuar a evaporação , até que algumas

go-

gotas do liquido lançadas em vidro, ou prato frio, e expoſtas ao ar, comecem a moſtrar huns como fios cryſtallinos.

5.° Que ſendo os ſaes diverſamente diſſoluveis em differente quantidade d'agua, e cryſtallizando-ſe em conſequencia huns primeiro do que outros, de ſorte, que os que precisão para ſe diſſolver maior porção d'agua, são os primeiros a cryſtallizar-ſe; he conveniente obſervar os tres gráos de evaporação notados por Mr. Rouelle, pois que a Cryſtallização ſe não faz ſómente para reſtituir hum ſal a ſeus cryſtaes livres de qualquer impureza; mas, e muito particularmente, para ſeparar huns de outros ſaes, e tirallos de outros productos da natureza. Eſtes tres gráos são: o primeiro *inſenſivel*, que ſe faz pelo calor do Sol, ou ſemelhante: o ſegundo *medio*, do calor do Sol até ſenſivel apparecimento de vapores: e o terceiro *forte*, deſde o calor já moleſto ao tacto até á fervura do liquido. Em cada hum deſtes gráos ſe cryſtallizão differentes ſaes.

6.° Que

6.º Que ſómente os ſaes neutros ſe reduzem a cryſtaes, e que dos alcalinos ſómente a barrilha.

7.º Que além da evaporação neceſſitão os ſaes metallicos para maior facilidade da cryſtallização de ſe ajuntar pouco a pouco ao liquido evaporado huma porção de eſpirito de vinho, pela qual addição os cryſtaes ſe formão por precipitação.

CAPITULO VII.

Da Precipitação.

AJuntando ás diſſoluções dos corpos huma terceira ſubſtancia, que, tendo maior affinidade ou com o liquido diſſolvente, ou com o corpo diſſolvido, facilita a ſeparação delles, ſe faz a operação, a que chamamos *Precipitação*, e á ſubſtancia, que ſe precipita, derão o nome de *Precipitado*, *Magiſterio*, e *Enxofre*. Ainda que do que fica dito ſe vê bem quam facil he eſta operação, he preciſo com tudo

notar, que a ſubſtancia precipitante ſe não deve ajuntar toda junta d'huma vez, mas pouco a pouco, e ſó em quanto dura a precipitação. A materia precipitada ſe lavará depois repetidas vezes em agua, até que ſe faça ſem ſabor, no caſo que aſſim ſeja da intenção Medica: e a eſta ſegunda operação chamão *adoçar*, *edulcorar*. Eſta obtida, nem por iſſo ſe rejeita o fluido reſtante; mas, como elle ordinariamente contém diverſas ſubſtancias ſalinas, que reſultão da addição do precipitante ſobre o menſtruo, e ſua união, ſe procura pela cryſtallização haver eſtes ſaes, que podem ter uſo nas officinas.

CAPITULO VIII.

Da Extracção, e das diverſas eſpecies de extractos.

A *Extracção* he a operação, pela qual, intervindo menſtruo appropriado, ſe ſeparão dos corpos, em que ella ſe faz, as ſubſtancias, que são diſſoluveis no menſ-

menſtruo applicado, com o qual meſmo unidas, ou delle ſeparadas, são de uſo na Medicina. Daqui bem ſe vê, que ſe podem conſiderar duas ordens de Extractos, *Liquidos*, e *Solidos*, e que os primeiros não differem das ſoluções, aſſim como os ſegundos differem em muito dos çumos eſpeſſados.

Os Extractos liquidos são: 1.° as *Infusões*, 2.° os *Cozimentos*, 3.° as *Tinturas*, *Eſſencias*, e *Elixires*. Differem entre ſi ſómente em razão da diverſidade do menſtruo, e do diverſo gráo de calor, que requerem. Os Extractos ſolidos ſe repartem ſegundo os menſtruos, com que ſe fazem, em I. *Aquoſos*, *Mucilaginoſos*, ou *Gomoſos*, II. em *Eſpirituoſos*, ou *Reſinoſos*, e III. em *Aqueo-eſpirituoſos*, ou *Gomoſo-reſinoſos*.

SECÇÃO I.

Das Infusões, e ſuas diverſas eſpecies.

A Digeſtão, e maceração, de que já démos noticia no Capitulo da Diſſolução, não tendo differença alguma da Infusão, ſeja qual for o menſtruo, em que ſe fação, he com tudo ſómente uſado o nome de *Infusão* em Pharmacia, para deſignar as extracções liquidas, que ſe fazem por digeſtão, ou maceração em agua, vinho, vinagre, ou oleo: deixando o nome de Tinturas, Eſſencias, e Elixires para as que ſe fazem em eſpiritos ardentes, ainda que feitas pelo meſmo modo, que as mais infusões. Segundo eſtes diverſos menſtruos faremos pois a divisão das infusões.

AR-

ARTIGO I.

Infusões dos vegetaes em agua.

COmo a agua havida, como já diſſemos, por hum menſtruo univerſal, ſeja mais, ou menos activa, ſegundo for maior, ou menor o calor da meſma agua, e ainda o da atmosfera, claro fica, que ella he o proprio liquido, em que ſe pódem extrahir as mais efficazes, as mais ſubtis, e mais copioſas partes dos vegetaes, que ſe lhe infundem. Ainda que parece ſer eſta operação demaziadamente ſimples, demanda todavia particulares advertencias, para ſe executar como convem.

1.ª Se a infusão não for expreſſamente mandada fazer das partes dos vegetaes recentes, deve-ſe fazer dellas moderadamente ſeccas, e não antigas; porque eſtas dão ao liquido maior virtude.

2.ª Se a infusão ſe pede *fria*, deve fazer-ſe pela maceração; ſe ſimplesmente ſe pede pelo nome de *infusão*, ou *chá*,

ou

ou *infusão theiforme*, he necessaria a digestão.

3.ª Conforme he a differente densidade, e natureza das substancias, que se mandão infundir, assim tambem a infusão deve durar mais, ou menos tempo. Os páos, cascas, raizes, e frutos carnosos se cortão, se machucão, e se pizão, e se macerão, ou digerem; particularmente, se ainda depois tem de servir a cozimentos. As folhas, e as flores infundem-se inteiras, sem outra preparação antecedente.

4.ª Pela mesma razão, e conforme for a natureza fixa, ou volatil dos corpos; ou necessaria a maior, ou menor brevidade do medicamento; e assim tambem a maior, ou menor abundancia de principios activos delle, se faz a infusão em vaso fechado, ou aberto; em agua fria, ou quente.

5.ª Conhece-se bem feita a infusão, ou seja por digestão, ou por maceração, quando o liquido se tem carregado de

ma-

maneira, que ſe lhe hajão communicado as qualidades ſenſiveis de ſabor, e cheiro da ſubſtancia infundida. E tambem nas infusões frias, quando ſacolejado o vaſo, em que são feitas, e eſperando que a ſubſtancia infundida aſſente, nem por iſſo o liquido ſe fez mais córado, do que antes eſtava: e nas que são feitas em agua fervendo, quando toda a ſubſtancia infundida ſe depõe no fundo do vaſo, deixando o liquido tranſparente.

6.ª Porque he da natureza da infusão, que he bem feita, o ſer tranſparente, tambem he claro, que ſe não deve coar; e que havendo de coar-ſe, não ſómente ſe não deve eſpremer no coador, mas deve ſer filtrada por papel, para não perder a ſua tranſparencia. Naquellas infusões, em que he neceſſaria a coadura, previne-ſe eſta, incluindo a ſubſtancia em *nó*, ou *ligadura* de panno de linho não muito tapado, com a cautela, de que ſe não encha ſe não até á quarta parte, ficando algum tanto froxo o ſaquinho, para

ra evitar, que não eſtoure em a ſubſtancia, embebendo o liquido, em que ſe infunde.

7.ª Seja qual for o modo de ſeparar a infusão feita da ſubſtancia, de que ſe fez, he preciſo attender, que eſta ſeparação ſe não faça antes de esfriar o liquido, ſe a ſubſtancia infundida tiver principios volateis.

8.ª Como as mais das vezes ſe pedem as infusões ſem mais clareza do que v. g. *Infusão de flor de Sabugueiro*, receitando a quantidade da infusão já feita, ſem determinar a quantidade de flor neceſſaria para a quantidade receitada, ſeria bom, que ſe pudeſſem dar regras ſobre a proporção, que deve haver entre o liquido, e a materia infundida. Mas como não ſómente as condições fyſicas do medicamento, que ſe infunde em quanto á ſua volatilidade, eſpeſſura, facilidade, ou difficuldade de largar na infusão a ſua virtude, porém o diverſo uſo, e intenções Medicas na ſua applicação fazem variar infinitamente eſta proporção, apenas em

ge-

geral ſe póde dizer, que para ſubſtancias mais craſſas deve ſer mais liquido, mais calor, e mais tempo; e que para as mais tenues, e volateis pelo contrario. Daquellas ordinariamente são receitadas as quantidades determinadas, e deſtas commummente ſe deixão ao arbitrio do Boticario; o qual em ſendo infusão aſſim receitada de folhas, ou flores, ou de ambas, para cada hum pugillo dellas ajuntará quatro onças de agua fervendo.

9.ª A meſma materia, que já ſervio á primeira infusão, póde ainda ſervir á ſegunda, e terceira, para dar toda a ſua virtude, diminuindo a proporção do liquido em cada huma das vezes; v. g. forão na primeira quatro onças, ſerão duas na ſegunda, e huma na terceira. A infusão em tanto he activa, em quanto ſe encarrega do ſabor, e cheiro, como já diſſemos.

10.ª Eſtas infusões ſe fazem mais carregadas, ou ajuntando pouco e pouco nova quantidade da ſubſtancia, que ſe man-

manda infundir; ou infundindo-a em agua já deſtillada da meſma ſubſtancia em vez da agua ſimples; ou, ſendo aſſim conveniente, animando, e fazendo mais activa a meſma agua com a addição de algum liquido eſpirituoſo em pequena quantidade, para que ſe diſſolva maior porção daquelles principios, que a ſimples agua não póde diſſolver.

ARTIGO II.

Infusões em vinagre, ou Vinagres medicinaes.

PAra ſe fazerem os *Vinagres medicinaes*, he preciſo que ſeja o vinagre, em que ſe faz a infusão, puro, feito de vinho, e não deſtillado. Neſte menſtruo, e em vaſo de vidro ſe infundem as ſubſtancias, cuja virtude ſe lhe quer communicar; e para eſſe effeito ſerão cuidadoſamente limpas de toda a impureza, cortadas miudamente, machucadas, ou pizadas; e ſe forem vegetaveis, ſerão moderadamente ſeccas, para que não alterem

o vinagre com a humidade ſuperflua. Deve tapar-ſe o vaſo, e ou pôr-ſe em digeſtão a fogo muito brando, ou ao Sol, ou finalmente deve ficar em longa, e aturada maceração, ſegundo for mais, ou menos forte a contextura da materia infundida. Conhecida a perfeição deſta infusão pelo modo, que fica dito no Artigo antecedente, e havendo de conſervar-ſe, he preciſo precaver toda a alteração, e depoſito de fezes, ajuntando a qualquer determinada quantidade huma duodecima parte de agua ardente, v. g. para huma libra de vinagre huma onça de agua ardente.

ARTIGO III.

Infusões feitas em vinho, ou Vinhos medicinaes.

DE dous modos ſe fazem os *Vinhos medicinaes*, ou ajuntando-lhes os medicamentos no tempo, em que os vinhos devem fermentar, ou pelo modo ordinario das infusões, de que temos até

aqui tratado. O primeiro methodo (além da alteração, que pela fermentação padece o vinho, e a materia infundida) não he uſado em Pharmacia, e por iſſo trataremos ſómente das circumſtancias, que demandão particular attenção neſta operação, que em nada differe, em quanto á eſſencia, das duas antecedentes.

O vinho reune as propriedades de menſtruo aquoſo, eſpirituoſo, e acido, e he por tanto capaz de ſe encarregar daquelles principios dos medicamentos, que ſe diſſolvem em cada hum dos menſtruos, cujas propriedades tem. Eſtas propriedades podem variar, e com effeito varião, ſegundo a qualidade dos vinhos, que excedem huns a outros nos principios aquoſo, eſpirituoſo, ou acido; e por iſſo para diverſas preparações ſe requer algumas vezes diverſo vinho. Porém o mais ordinario he eſcolher-ſe, e preferir o vinho generoſo a todo qualquer outro.

Conforme he o deſtino deſta infusão, ou para ſe conſervar, ou para ſe dar prompta-

ptamente, aſſim ſe faz a infusão ou por maceração, ou em banho de Maria. Eſte ſegundo modo ſerve ſómente, quando he pequena a quantidade de infusão vinhoſa, e ſe faz, como he ſabido, mettendo o vaſo, em que ſe faz a infusão, dentro d'outro, que tenha agua fervendo, para que mais facilmente ſe faça a extracção dos principios do medicamento infundido, e ſe não altere o vinho por hum calor maior, do que póde ſer o do banho. A maceração porém ſe deve fazer em vaſo tapado exactamente, e em lugar frio conſervar-ſe a infusão por oito, dez, ou mais dias, conforme a facilidade, que houver da parte do medicamento para communicar ao menſtruo a ſua virtude. Eſtes medicamentos devem ſer perfeitamente ſeccos, exceptuando as plantas chamadas *antiſcorbuticas*, as quaes ſe infundiráõ colhidas freſcas. As infusões vinhoſas officinaes ſe guardaráõ em garrafas de vidro bem tapadas; e para evitar a fermentação, ſe lhes deve ajuntar a cada

vin-

vinte partes huma de agua ardente, tendo ſido primeiramente coadas por coador fino, e melhor ainda por papel pardo.

ARTIGO IV.

Infusões em azeite, ou Oleos por infusão.

AS infusões feitas em azeite nada tem de particular, porque do meſmo modo, que os outros menſtruos, elle ſe encarrega dos principios dos vegetaes, em que conſiſte o ſeu cheiro, côr, e virtudes. As unicas advertencias, que ha para fazer, são, que os vegetaes, que ſe infundem, ſejão bem ſeccos; e que depois de huma aturada digeſtão em calor ſummamente brando, ou feita ao Sol, quando pelo cheiro, côr, ou ſabor conſtar, que ſe lhe tem communicado a virtude da ſubſtancia infundida, então ſe coe, eſpremendo fortemente; ſe deixe em deſcanço, para que algumas fezes, ou humidade aſſentem no fundo; e ſe decante o que eſtá claro, e ſe guarde em vaſo bem tapado.

SE-

SECÇÃO II.

Dos Cozimentos.

O *Cozimento*, ou *Apozema* não differe da infusão, ſenão pelo diverſo gráo de calor, que preciſa; porque ſe não faz pela ſimples maceração, ou digeſtão, mas pela *ebullição*, ou fervura.

A materia, que ſerve para os Cozimentos, he, igualmente que para as infusões, tirada dos tres Reinos da Natureza: e o menſtruo póde ſer diverſo tambem; mas o ordinario he a agua, porque tem a vantajem de ſe não alterar pela fervura, como ſuccede aos outros menſtruos. Por iſſo, quando ſem determinação de menſtruo particular ſe manda fazer hum cozimento de certas ſubſtancias, ſe deve fazer em agua commum.

No modo de praticar eſta operação he neceſſario attender as ſeguintes leis:

1.ª Que o menſtruo ſeja appropriado á ſubſtancia, cuja virtude ſe requer; e que ſe não póde obter com a meſma commodi-

didade, e brevidade pela maceração, ou digeſtão, como ſe obtem pela fervura: e não he de natureza tal, que ſe perverta, diſſipe, ou mude pelo Cozimento; porque ſemelhantes ſubſtancias ſervem para as infusões, como v. g. as partes de vegetaveis recentes, e tenras, as aromaticas volateis, os mais dos purgantes, &c.

2.ª Por eſta razão he miſter averiguar a conſiſtencia, ou textura do medicamento, que ſe ha de cozer; porque ſendo mais dura, ſe ſujeita primeiramente á maceração; ſendo menos dura, aſſim meſmo pede mais, ou menos tempo de Cozimento; ou finalmente ſe infunde no meſmo Cozimento de outras ſubſtancias, para ſe ter na meſma operação os principios fixos d'humas, e os volateis das outras; ou tambem aquelles, que pelo Cozimento ſe mudão, ainda ſendo fixos, como ſuccede na raiz de Alcaçuz, que communicando ao Cozimento hum ſabor doce, ſendo infundida, o faz amargo, e nauſeoſo, ſe por algum tempo ferve.

3.ª Se-

3.ª Semelhantemente he preciſo attender, ſe a materia, que ſe ha de cozer, he recente, ou antiga, verde, ou ſecca, para ſe determinar o modo, ordem, tempo, e proporção dos medicamentos, que entrão no Cozimento. Eſtes tres artigos tem uſo, quando nas receitas ſe põe em geral, v. g. de raiz de Chicoria, Cevada, flor de Sabugueiro de cada huma *quanto baſte*, para fazer Cozimento S. A. e ſe deixa ao arbitrio do Boticario a quantidade de cada hum dos ſimplices, e a ordem, em que ſe devem cozer, e o tempo. Para evitar toda a equivocação ſobre a quantidade do medicamento relativamente ao liquido, em que ſe deve cozer, quando ſe receita na generalidade dita, attendida a natureza delle, geralmente ſe póde eſtabelecer, que para huma libra de agua he neceſſaria huma onça de medicamento, ou eſta ſeja de hum ſó medicamento, ou feita de outros mais, que entrem na compoſição do cozimento.

4.ª Pelo que reſpeita á ordem, com

que ſe devem ſucceder as diverſas ſubſtancias, que entrão nos Cozimentos compoſtos, he natural conceber, que primeiramente ſe começaráõ a cozer aquellas ſubſtancias, que por duras não podem dar a ſua virtude, ſenão ſendo longo tempo ſervidas; apôs deſtas as que dão a ſua virtude em menos tempo; depois as que requerem breviſſima fervura; e ultimamente aquellas, a que baſta a infusão. E aſſim I. alguns mineraes; cornos de animaes velhos, oſſos, e carnes; páos, raizes, e caſcas mais duras dos vegetaes, ſeccas, ſem cheiro, e reſinoſas, requerem, e ſoffrem Cozimento por quatro, ſeis, e mais horas; e até, para darem neſte tempo a ſua virtude, precisão ás vezes de macerar-ſe antecedentemente. II. Os páos, caſcas, e raizes menos compactas, mas igualmente ſem cheiro; as adſtringentes, ſaponaceas, amargas; os legumes; as carnes de animaes novos em duas horas ſe cozem de maneira, que dem a ſua virtude. III. As raizes mais alguma couſa tenras,

ras, não aromaticas dos vegetaes, adſtringentes, e as chamadas aperientes, e diureticas; os frutos polpoſos doces, azedos, auſteros, não ſe cozem além de tres quartos de hora, ou de huma hora. IV. Ás hervas inteiras, ou ás folhas das plantas emollientes, adſtringentes, aperientes; ás ſementes não aromaticas, nem mucilaginoſas; aos páos, raizes, e caſcas, que tem abundante principio aromatico, porém mais fixo, baſta meia hora de fervura. V. As hervas, ou partes de vegetaes muito tenues, as folhas aromaticas, flores muito cheiroſas; frutos, caſcas, e ſementes ſemelhantes; alguns purgantes; a raiz do Alcaçuz; as raizes, e ſementes mucilaginoſas, ou ſe fervem ſómente por hum quarto de hora, e ainda menos: ou he melhor, que ſe infundão no Cozimento ainda fervente, mas já apartado do fogo.

5.ª De tudo o que fica dito ſe tira tambem a neceſſidade, que ha de diverſos vaſos, para ſe fazerem os Cozimentos, conforme nelles entrão ſubſtancias mais,

ou menos volateis, e acres: para aſſim ſerem os vaſos mais, ou menos altos; deſta, ou daquella materia; tapados, ou deſcubertos, &c. Quando ſe quer das ſubſtancias, que ſe mandão cozer, os principios fixos, e os volateis, que ellas contenhão, ſe faz eſta operação no alambique; o que deſtilla volatil, ſe recolhe; e, acabado o Cozimento, coado, e esfriado, ſe lhe ajunta.

6.ª O gráo de fogo, e o modo de ſe applicar pende do conhecimento da diverſa textura, e mais propriedades do medicamento, que ſe coze, e que ſe tem até aqui mencionado. Para ſuſtentar a igualdade do calor, e para livrar o Cozimento de materias eſtranhas, que por acaſo lhe poſsão cahir dentro, ſe faz ordinariamente em vaſo tapado.

7.ª Se os Cozimentos ſe não pedem turvos, ou ſe mandão clarificar, ſe coão por decantação, ou pela ſimples coadura.

Aos Cozimentos pertencem tambem os *Oleos* chamados *por Cozimento*, ou *Oleos*

co-

cozidos. Em outro tempo ſe mandavão cozer fervendo no azeite as ſubſtancias, até que ſe conſumiſſe a humidade; o que ſe conhece, lançando no fogo huma gotta do oleo: ſe ella arde ſem eſtalar, e promptamente, eſtá a humidade conſumida, e o oleo ſe coa, e guarda. Porém, como o azeite adquire para ferver hum gráo de calor muito ſuperior ao de agua fervendo, e ſe faz empyreumatico, e altera aſſim a virtude do medicamento, ſe faz agora eſte Cozimento em calor muito brando. Tendo primeiramente lançado no azeite as plantas recentes levemente machucadas em almofariz de pedra, ſe põe o vaſo em cinzas quentes, para que ſe evapore parte da humidade. Coa-ſe depois com eſpreſsão forte; e depois de aſſentarem algumas fezes mais, ſe livra dellas, e da humidade, que ainda póde ter, por meio da decantação. Já hoje são de tão pouco uſo, que a exemplo das Pharmacopeias melhores da Europa, julgámos neceſſario ſupprimir as fórmulas dos oleos cozidos.

SE-

SECÇÃO III.

Das Tinturas, Essencias, Elixires, Balsamos cheirosos liquidos.

DEbaixo deste mesmo titulo se comprehendem os extractos liquidos de varias substancias feitos em menstruo espirituoso por infusão, digestão, ou maceração. A differença dos nomes tanto não constitue huma differença real, que hoje se comprehendem todas as Tinturas, Essencias, Elixires, e Balsamos na simples denominação de *Tintura*; e antigamente a unica differença era, que a Tintura he mais tenue, diafana, e de côr mais agradavel, do que as Essencias, &c.

Se se não pedem os vegetaes recentes, para se fazer as Tinturas, elles devem ser seccos, não de muito tempo, e devem-se cortar, e machucar antes que se infundão.

A todos os espiritos ardentes deve preferir o espirito de vinho, se de outra fór-

fórma ſe não determinar: e, ſe não ſe declara a quantidade relativa á materia, que ſe infunde, he a regra, que ſe lance tanto eſpirito, que lhe ſobrenade tres, ou quatro dedos de altura.

Algumas miſturas ſe mandão fazer ao eſpirito com tenção de o fazer mais activo; mas os ſaes alcalinos fixos, que muitos aconſelhárão, ainda que augmentão a côr da Tintura, e a fazem mais eſcura, nem por iſſo augmentão a extracção; antes pelo contrario mudão as qualidades da materia infundida, ſendo além diſto incombinaveis com o eſpirito de vinho. Os ſaes alcalinos volateis porém podem augmentar a acção do eſpirito, e por iſſo ſe podem ajuntar. Se ſe mandão ajuntar acidos ao eſpirito de vinho, devem-ſe combinar primeiramente pela deſtillação, como no ſeu lugar ſe verá.

As Tinturas devem ſer feitas por maceração. Porém ſendo tal a conſiſtencia da ſubſtancia infundida, que preciſe maior calor, ou ſe aſſim o pedir neceſſaria bre-

vi-

vidade, póde-ſe fazer por digeſtão em banho de Maria. Então he preciſo cuidado em moderar o calor, devendo ſer brandiſſimo em todo o tempo, deixando-ſe por fim augmentar até huma leviſſima fervura.

Os vaſos, em que ſe devem fazer as Tinturas, são os vaſos circulatorios, ou garrafas de gargalo alto; e eſtas ſe devem primeiramente aquecer, antes que ſe tapem, para que a dilatação, que adquire o eſpirito de vinho pela acção do calor, não as faça eſtalar.

Se ſe pertende fazer Tintura de alguma reſina, ou goma-reſina, e ſe não tem proporcionado a quantidade do menſtruo á da reſina de maneira, que ſeja facil a diſſolução della, ſem que ſe una em paſta no fundo do vaſo, he de razão ajuntar á ſubſtancia reſinoſa feita em pó huma terça parte, ou alguma couſa mais de areia fina, e lavada, e miſturalla de modo, que ſeja facil ao eſpirito de vinho interpôr-ſe, e eſpalhar-ſe por toda a reſina, ou goma-

re-

resina, e dissolver toda quanta for possivel. Para facilitar ainda mais a dissolução, os vasos, em que se faz a Tintura, se devem frequentes vezes sacolejar, ou a Tintura se faça por digestão, ou por maceração.

As Tinturas assim feitas, e que não ficão transparentes, nem se podem obter puras pela simples decantação, se devem coar, e filtrar por papel pardo, e guardar-se em vasos de vidro com rolhas de vidro, cubrindo-as além disso com hum pedaço de bexiga, ou de pellica bem ligado.

SECÇÃO IV.

Dos Extractos solidos.

ARTIGO I.

Dos Extractos aquosos, ou gomosos, mucilaginosos, e geleias dos animaes.

FEita a infusão, ou cozimento das substancias vegetaes do modo, que dito fica, se pela continuação do calor se eva-

evapora o menſtruo, e os principios, que nelle eſtavão diſſolvidos, ſe reduzem a huma maſſa mais, ou menos ſolida, a eſta maſſa ſe dá o nome de *Extracto gomoſo*, ou *mucilaginoſo*, ou *aquoſo* em razão do menſtruo empregado na diſſolução; e da meſma fórma ſe chama *Geleia*, ou *Extracto gelatinoſo*, ſe a operação he feita em ſubſtancias animaes. Eſtes Extractos ſómente differem das infusões, e cozimentos, que lhes ſervem de fundamento, em razão da falta do liquido, que fez a diſſolução; mas differem em muito dos çumos eſpeſſos dos vegetaes, porque nos Extractos, de que agora tratamos, não ha outra couſa, que não ſeja ſubſtancia gomoſa, e ſalina, capaz de diſſolver-ſe na agua, e alguma pouquiſſima porção de outras ſubſtancias, que a beneficio deſtas ſe ſuſpendão no menſtruo, que as não diſſolve: em quanto nos çumos eſpeſſos podem haver, e ha taes principios, que não ſejão diſſoluveis n'agua, e que por conſequencia lhes fazem variar a natureza.

Ha-

Havendo em vista tudo quanto se disse já das infusões, cozimentos, e evaporação, resta tão sómente advertir:

1.º Que he mais facil fazer estes Extractos, se se empregão os vegetaes moderadamente seccos; porque sendo recentes, a humidade natural, que conservão, embaraça a acção da agua sobre os principios, que deve dissolver.

2.º Que os cozimentos, de que se hão de vir a fazer os Extractos gomosos, se não devem coar, mas se devem deixar em descanço, até que assentem as fezes, e, assim depostas, o liquido transparente deve decantar-se. O liquido decantado ha de novo ferver-se, pôr-se em descanço, e decantar-se depois de frio, para que assim se separem aquellas substancias, que sómente se conservão apparentemente dissolvidas n'agua em quanto dura o calor.

3.º Que a substancia vegetal, de que se faz o cozimento, dentro de saquinho de panno de linho se esprema na imprensa, ajuntando-lhe no fim da espressão agua

fria em pouca quantidade. Esta espressão deve continuar, até que o liquido espremido, nem pelo sabor, nem pelo cheiro, nem pela côr dê indicios da substancia, donde sahe: o que prova, que se tem dissolvido, e obtido tudo o que se queria. Este liquido se põe tambem em descanço, e se deixa assentar; então coa-se, e se mistura ao cozimento depurado, de que fallámos assima.

4.° Que a evaporação deste liquido, segundo as regras da Arte, se ha de continuar até á consistencia de xarope em fogo brando. Chegado a este ponto em banho de Maria, mechendo sempre com espatula de páo, se reduz á consistencia de mel espesso, ou se distribue em pratos de barro, ou de estanho, e ao calor muito brando de forno aberto, se deixa endurecer. Os Extractos, que ficão na consistencia de mel, chamão-se nas officinas *Extractos molles*: aos outros dão o nome de *duros*. Pelo segundo modo se faz a evaporação mais promptamente, mas com perigo,

go, de que o extracto ſaia empyreumatico, a pezar de toda a cautela: e he por iſſo, que he melhor continuar a evaporação em banho de Maria até á juſta conſiſtencia de Extracto duro.

5.° Que a conſiſtencia dos Extractos he boa, quando de alguma fórma reſiſtem á impreſsão do dedo, ſem que ſe peguem á ſua ponta: e por tanto a conſiſtencia mais firme, e mais para quebradiça, do que para molle, he a melhor de todas. A côr dos extractos ha de ſer loura, ou fuſca, ou hum pouco mais denigrida, ſem que com tudo elles careção das outras propriedades ditas.

6.° Que para haver Extractos das plantas aromaticas, que pela evaporação perdem os principios volateis, cujos Extractos porém poſſuão todas as ſuas virtudes, feito o Extracto, ſe lhe ajunta eſpalhando pela ſua ſuperficie huma porção do oleo eſſencial da meſma planta aromatica: e eſta addição concorre para melhor conſervação do Extracto, pois não hume-

de-

dece ao ar tão facilmente. Pela mesma razão, e com o mesmo fim se lhe ajunta do modo dito espirito de vinho rectificado, e se conserva em bexiga humedecida com oleo de amendoas por exemplo, e bem ligada; ou em vasos de vidro cuidadosamente tapados, para que não humedeça com o toque do ar, e se corrompa.

7.º Que as *Mucilagens* das sementes, e raizes dos vegetaes se extrahem, ajuntando-lhes huma pouca de agua, e se lhes dá a verdadeira consistencia de huma substancia branca, e tremula, expondo-se a hum calor brandissimo para evaporar a agua, que houver de mais, e que embaraça esta consistencia.

8.º Que das carnes, ossos, unhas, e cornos de animaes, principalmente dos de menor idade, se extrahem as *Geleias* por meio de aturado cozimento, e evaporação, até á consistencia de hum liquido tremulo, e pegajoso. Em estando quasi frio, se lhe ajunta huma pequena porção de vinho generoso, e alguma substancia

aro-

aromatica, e ſe faz aſſim mais agradavel ao goſto, e facilita a conſervação da Geleia, não obſtante fazer-ſe para ſervir immediatamente depois de feita.

Entre os Extractos gomoſos ſe conta o de *Opio*. O célebre *Baumé* trabalhou muito para livrar o Opio da ſua parte reſinoſa, e daquella porção de ſubſtancia viroſa, nas quaes ſe perſuadia exiſtir a virtude eſtimulante, e a narcotica delle; e para iſſo diſſolvendo o Opio n'huma juſta quantidade de agua, fervendo-o duas vezes, e eſpremendo-o fortemente outras tantas vezes, em vaſo conveniente, em banho de areia, e em calor proximo ao de agua a ferver, e ſempre igual, conſervava a diſſolução por tres mezes, continuando ſem interrupção de noite, e de dia a evaporação; ou por ſeis mezes, ſe a operação era tão ſómente feita de dia, accreſcentando novas quantidades de agua, á medida que a antecedente ſe hia evaporando. Paſſado eſte tempo, o liquido reſtante coado, e eſpeſſado até conſiſtencia

de-

devida, he chamado por *Baumé Extracto de Opio por longa digeſtão.*

He muito mais breve, e mais ſegura nas ſuas virtudes a preparação de *Bucquet* para fazer o *Extracto gomoſo* de Opio ſem tanta deſpeza, até de paciencia, e de tempo. Por eſte methodo, que adoptamos, ſe tritura o Opio em gral de pedra, lançando-lhe em ſima agua fria, por tanto tempo, e por tantas vezes, até que a agua já não ſaia tinta da côr do Opio: depois evapora-ſe até á devida conſiſtencia. Parece differir pouco deſte methodo o de *Joſſe*, porque em vez da agua fria ſe emprega a agua moderadamente tepida, *malaxando* por tanto tempo nella o Opio, até que não tinja a agua; mas eſte meſmo pouco calor póde fazer incerta eſta preparação, facilitando a miſtura de algum outro principio, que não ſeja a pura goma.

Pertencem aos Extractos ſolidos gomoſos os extractos chamados Saes eſſenciaes do *Conde de la Garaye.* A ſubſtancia

ve-

vegetal, (por exemplo) a Quina, reduzida a pó, ſe lança n'hum vaſo grande, e ſobre ella tanta agua fria, que encha duas terças partes do vaſo. Dentro do liquido ſe introduz hum rodizio ſemelhante aos de bater chocolate, correſpondente á grandeza do vaſo, e por meio de corda, ou de outro modo ſe move com movimento igual por doze horas contínuas. Paſſado eſte tempo, ſe coa o liquido por panno dobrado, põe-ſe em quietação, decanta-ſe depois de eſtar aſſente, e filtra-ſe por baeta, ou manga de Hippocrates. Sobre o pó reſtante ſe lança nova agua; e feito o meſmo proceſſo dito, miſturados os liquidos, ſe repartem em differentes pratos de louça; e eſtes nadando n'hum vaſo grande cheio de agua, ſe põem a fogo brando, e ſe deixão evaporar até ficar huma maſſa ſecca como eſcamas. Eſte longo trabalho não faz melhorar o extracto, entretanto que ſe póde fazer ſem tanta deſpeza, e com mais brevidade, e utilidade.

ARTIGO II.

Dos Extractos espirituosos, ou resinosos.

AS tinturas evaporadas dão os *Extractos resinosos*, ou *Resinas*; e por tanto para se fazerem estes, he necessario ter posto em prática quanto das tinturas em seu lugar fica dito. A evaporação porém não se deve fazer nos vasos evaporatorios ordinarios, e descubertos, para não se perder todo o espirito de vinho; mas se deve fazer em alambique até se destillar huma certa quantidade, como nas fórmulas se verá. Se o que se destilla traz comsigo algum cheiro, ou côr da substancia, que teve em dissolução, se conserva para semelhante uso. No que resta na cucurbita do alambique se lança agua fria para precipitar a resina ainda dissolvida, a qual separada de todo o liquido, se deixa seccar, ou se reduz á seccura por meio de evaporação ordinaria.

AR-

ARTIGO III.

Dos Extractos aqueo-eſpirituoſos, ou gomoſo-reſinoſos.

ESTes Extractos, que participão da natureza das duas eſpecies antecedentes, fazem-ſe por dous modos. O primeiro he fazendo a infusão da ſubſtancia, cujo Extracto *gomoſo-reſinoſo* ſe quer, em agua ardente ordinaria, ou em igual quantidade de eſpirito de vinho rectificado, e de agua da fonte, ſegundo as regras das Tinturas. O ſegundo modo he fazendo primeiramente a tintura em eſpirito de vinho rectificado; e ſeparada eſta da materia, que fica no fundo do vaſo por decantação, ſe lança ſobre a materia dita huma porção de agua pura. Evapora-ſe então huma, e outra ſolução; e por fim em quanto os Extractos eſtão molles, ſe miſturão, e ſe continúa a evaporação até ſeccura.

Como ſe podem julgar ſemelhantes

em natureza as mais das gomas, não falta quem aconſelhe ajuntar á reſina, extrahida do modo dito no Artigo antecedente, huma igual quantidade de goma arabia em eſtado de mucilagem, e depois evaporar-ſe huma, e outra couſa até á devida conſiſtencia. He de advertir, que as reſinas puras ſómente ſe obtem por meio do Ether, e que tanto os Extractos gomoſos, como os reſinoſos participão alguma couſa huns dos outros, principalmente ſe os gomoſos são feitos em agua quente, e os reſinoſos em eſpirito menos rectificado.

CAPITULO IX.

Da Deſtillação.

CHama-ſe *Deſtillação* áquella operação, pela qual os vapores de corpos ſolidos, ou mais propriamente de fluidos, elevados por acção do fogo, e recolhidos em inſtrumento conveniente, e reduzidos a fórma liquida condenſando-ſe,

cor-

correm em gottas, ou fio para hum recipiente.

Faz-se a destillação para separar dos corpos solidos os liquidos, que nelles se contém: para separar liquidos de diversa gravidade especifica huns dos outros; e para unir mais intimamente fluidos da mesma gravidade. A *Abstracção*, *Deflegmação*, e *Rectificação*, ainda que são synonymos da Destillação, he com tudo bom saber a razão de diversidade, que podem ter entre si. He pois a *Abstracção* a destillação, pela qual se separão os principios mais volateis dos corpos, que a ella se sujeitão. A *Deflegmação*, he quando se separa pela destillação repetida a agua superflua, que a substancia já destillada contém. A *Rectificação* pouco differe da deflegmação, mas entende-se quando pelas repetidas destillações os espiritos principalmente se levão á maior pureza possivel.

Os Chymicos notão tres especies de Destillação, segundo o modo, por que he feita. 1.ª A que se faz por *ascenso*, ou *re-*

cta,

Ela, quando os vapores elevados do liquido fervente na cucurbita, e colhidos no alambique, paſsão em gottas pelo bico delle. 2.ª A *obliqua*, ou *de lado*, ou *ſecca*, que he a que ſe faz em retortas: e 3.ª a que chamão por *deſcenſo*, quando o fogo ſe applica pela parte ſuperior, e obriga o liquido, que deve deſtillar-ſe a gotejar em vaſo, que o receba. As duas primeiras eſpecies pouco differem, a terceira eſtá em inteiro eſquecimento. O uſo determinado para differentes objectos, que a Deſtillação tem na Pharmacia, ſe vê dos Artigos ſeguintes.

ARTIGO I.

Das Aguas deſtilladas ſimplices, e compoſtas.

CHamão *Agua deſtillada* nas officinas aquella, que tendo ſido lançada ſobre quaeſquer ſubſtancias, ſe faz deſtillar; para que por meio della ſe poſsão obter as partes volateis, e activas das ſubſtancias ditas, e em que reſidão as ſuas virtudes.

Don-

Donde bem ſe vê, que as aguas deſtilladas de ſubſtancias, que carecem deſtes principios, são inuteis, e não tem mais virtude do que a agua commum, ainda que pareção differir della. Determina a denominação de *Simples*, ou de *Compoſta* ter ſido deſtillada de huma ſó ſubſtancia, ou de mais.

Tanto as aguas deſtilladas ſimplices, como as compoſtas ſe farão pelas regras ſeguintes.

I.

As plantas devem ſer verdes, colhidas de manhã, e ainda orvalhadas, porque eſta meſma humidade do orvalho facilita a ſahida das partes volateis, que ſe querem, e por iſſo não ſe deve eſperar, que a continuação do calor do dia as tenha diſſipado, ou diminuido. As plantas ſeccas, que tem perdido o volatil, que ſe procura, ſómente ſe empregaráõ, quando haja de ſe fazer a deſtillação em tempo, que não haja plantas freſcas.

II.

Lance-ſe a agua commum ſobre as plantas hum pouco machucadas, e em tal quantidade, que ſe evite queimarem-ſe, ou fazer-ſe empyreumatica a agua deſtillada; ou, o que he o meſmo, adquirir hum cheiro ingrato a eſturro, ou fumo. Para as plantas recentes baſta tresdobrada agua: para as ſeccas he preciſa maior porção, e além diſſo a maceração.

III.

As plantas, que contém em abundancia hum oleo mais tenue, e mais volatil, devem deſtillar-ſe promptamente: áquellas porém, cujo oleo he mais fixo, ajuntando-lhes hum pouco de fermento de pão na meſma agua, ſe lhes deixe começar huma leve, e imperfeita fermentação; e começada ella, ſe deſtillem. A fermentação facilita a atenuação do oleo mais fixo, e faria perder os principios volatiliſſimos das plantas, cujo oleo he tenuiſſimo.

IV.

IV.

A cucurbita encha-ſe tão ſómente até duas terças partes, para dar lugar no reſto vazio á fervura, ſem que o liquido fervendo chegue ao alambique, e ſaia elle meſmo em vez de ſahirem os vapores. Sobre a cucurbita ſe ponha o alambique, que tenha *refrigeratorio*, e as junturas de ambos os inſtrumentos ſe lutem, deixando-lhes ſempre hum buraquinho, que ſe poſſa abrir de vez em quando, para dar ſahida aos vapores elaſticos, que podem deſtruir a operação, rompendo os vaſos. No refrigeratorio haja ſempre agua, e eſta ſe conſerve ſempre tepida; porque fria retarda a operação, e muito quente a precipita, e deſtroe.

V.

Não havendo precedido maceração, comece a applicação do fogo por hum gráo muito moderado, que pouco a pouco vá augmentando, até que o liquido ferva; o que ſe conhece pelo eſtrepito, que dentro da cucurbita ſe ſente; e pelo

calor, que a agua contida no refrigeratorio começa a ter. Neſte tempo principia logo a ſahir o liquido deſtillado.

VI.

Se com o liquido ſahem vapores, que denotão huma fervura maior, do que he conveniente, deve diminuir-ſe a força do fogo, e com pannos molhados em agua fria, applicados ſobre a cucurbita, moderar-ſe a força, e tumultuoſa perturbação da fervura.

VII.

Em quanto a agua ſahe com ſabor, ou cheiro, ou com huma, e outra couſa da planta, que ſe deſtilla, deve continuar a deſtillação, e não mais. Muitos aconſelhão, que ſómente ſe deſtille ametade da agua, que ſe ajuntou. Com eſta cautela ſe podem evitar os máos exitos da operação imprudentemente continuada; mas o Operador prudente póde fazer o que aſſima diſſemos com igual ſegurança. Para evitar todo o perigo, he melhor fazer a deſtillação em banho de Maria, ſegundo o methodo de *Baumé*.

As

VIII.

As plantas, que contém principios acidos, não ſe deſtillem em alambiques de eſtanho, chumbo, ou cobre, ou meſmo neſtes eſtanhados. Devem deſtillar-ſe em alambiques de vidro.

IX.

Sobrenadando algumas gotas de oleo eſſencial, tirem-ſe com cautela primeiro, do que ſe arrecade a agua deſtillada.

X.

Para melhor conſervação das aguas deſtilladas ſe lhes ajunte a vigeſima parte de eſpirito de vinho, e ſe mettão em garrafas tapadas com rolha de cortiça, ou de vidro. Aſſim meſmo não durão ordinariamente mais do que hum anno, ſem adquirirem hum cheiro ingrato, e de mofo. Eſte evita-ſe de algum modo, tornando a deſtillar a meſma agua ſobre novas plantas recentes; mas o melhor he rejeitalla.

ARTIGO II.

Dos Espiritos inflammaveis, e cheirosos tirados por destillação.

SEndo a destillação dos liquidos unívoca, alguma cousa particular tem os *Espiritos inflammaveis*, *ardentes*, ou *vinhosos*, e os *Espiritos rectores*, ou que contém os principios do cheiro proprio dos vegetaes; pois que (além de que os primeiros são menstruo, e vehiculo proprio das partes odoriferas dos vegetaes, as quaes por seu meio mais facilmente se obtem) demandão peculiar cuidado, pelo que respeita ao gráo de calor, vasos, e modo da destillação, o que constitue algumas addições, ou excepções ao que fica dito no Artigo antecedente.

A mesma natureza de espiritos inflammaveis faz conhecer, que em muito inferior gráo de calor elles se levantão em vapores, do que a agua commum, ainda que seja purissima.

Por

Por eſta razão ſe deve eſcolher o alambique, no qual ſe ha de fazer ſemelhante deſtillação. O alambique, que ordinariamente ſerve para a deſtillação das aguas, tambem póde ſervir para a dos eſpiritos; mas he neceſſario hum grande cuidado no devido gráo de calor; porque em razão da maior diſtancia da cucurbita ao capitel deve o calor ſer maior: porém de tal fórma manejado, que não facilite a evaporação da agua, e a ſua miſtura com o eſpirito; o que he ſummamente difficultoſo. E ſuccedendo eſta miſtura, he indiſpenſavel nova deſtillação, ou rectificação para ſe obter o eſpirito como he preciſo. Muitos tem aconſelhado, e usão a applicação do *Serpentino* ao bico do alambique, e eſte meſmo ſerpentino mettido n'hum vaſo, ou tina de agua fria, com tenção de obter aſſim os eſpiritos mais puros, e que não careção de rectificação. Eſte methodo tem inconvenientes: primeiro; porque o ar frio contido no tubo ſerpentino adquire humidade, que ſe

con-

condènſa nas paredes do tubo, e eſta ſe miſtura com o eſpirito na ſua paſſagem: ſegundo; porque, para que a deſtillação proceda regularmente, ſe preciſa de promover, e entreter hum maior gráo de calor, a fim de que o eſpirito, que ſe levanta, poſſa vencer a reſiſtencia, que lhe faz a columna de ar frio, que no Serpentino ſe contém, o que póde damnificar a operação. E ainda que eſte inconveniente ſe póde remediar, ſendo o tubo de hum diametro maior do ordinario, eſte remedio facilita a ſahida de vapores ſem ſe haverem condenſado, e aſſim a perda do eſpirito. Os tubos mais eſtreitos, não dando ſahida aos vapores, que em razão do maior calor applicado neceſſariamente ſe hão de levantar em tumulto, dão occaſião a que o alambique poſſa arrebentar com perigo do Operario. He pois o melhor methodo fazer a deſtillação em alambiques de tal altura, que em brandiſſimo calor de banho de Maria dê lugar á ſubida do eſpirito em vapor até ao capitel

del-

delles , ſem que os vapores aquoſos lá poſsão chegar , ou meſmo ſe não levantem. Aſſim he que ſem receio dos incommodos ditos , e ſeguindo a natureza das couſas , ſe podem obter os eſpiritos na maior pureza poſſivel ; e rectificar-ſe , quando aſſim pareça juſto , e neceſſario.

He de notar , que o Eſpirito de vinho , poſto que extrahido ſeja da miſtura de plantas aromaticas huma , e mais vezes , ſahe com tudo pela deſtillação ou puro , ou pouco carregado do cheiro da planta miſturada ; e particularmente ſe os ſeus principios cheiroſos ſe não podem levantar em vapor no meſmo gráo de calor que o eſpirito. Por iſſo he mais facil haver eſtes principios cheiroſos , empregando a agua commum para ſemelhante deſtillação ; com a differença de ficar a agua aſſim deſtillada de huma côr alvacenta , em quanto os eſpiritos ficão ſem côr differente , e na maior pureza.

ARTIGO III.

Das Aguas deſtilladas eſpirituoſas.

DÁ-ſe o nome de *Agua deſtillada eſpirituoſa* áquella, que ſe tira da miſtura de eſpirito de vinho, e ametade agua, ou da agua ardente muito branda, em que ſe tenhão infundido ſubſtancias capazes de communicar a eſte liquido principios, de que elle ſeja menſtruo, e que poſsão deſtillar com elle. Além das regras dadas para a deſtillação no Artigo primeiro deſte Capitulo, he neceſſario obſervar tambem ás ſeguintes:

I.

As plantas, de que ſe ha de fazer a deſtillação, ſejão moderadamente ſeccas, ſe não ſe pedirem recentes. A humidade natural póde embaraçar a acção do eſpirito, e a diſſolução dos principios, de que elle ſe póde encarregar.

II.

Eſtejão algum tempo em maceração

no

no eſpirito de vinho ; e , não ſendo ella feita em agua ardente muito branda , ſe lhe ajunte no fim tanta água , quanta baſte para precaver o *empyreuma.*

III.

Tanto o primeiro licor, que deſtilla tranſparente, a que chamão eſpirito, como o ſegundo , que ſahe esbranquiçado, e meſmo ſem ſer depurado, ſe miſturem, para que haja o liquido deſtillado todas as virtudes da planta.

IV.

Deſtillem-ſe eſtas aguas eſpirituoſas em banho de Maria, e nunca a fogo nú, e ſe conſervem em lugar frio em vaſos muito bem tapados com rolhas de cortiça.

Para evitar que eſtas aguas ſaião muito alvacentas , he neceſſario fazer a deſtillação lentamente , e ſem precipitação em calor muito moderado. Muitas daquellas , que , não obſtante a cautela recommendada, deſtillão turvas, pela continuação do tempo , e pela quietação ſe fazem depois claras. Sahem mais perfei-

tas aquellas, em que na maceração da ſubſtancia infundida ſe empregou o eſpirito de vinho rectificado, ao qual ao depois ſe ajuntou agua, do que aquellas aguas, que são deſtilladas depois da maceração em agua ardente branda.

Eſtas aguas eſpirituoſas algumas vezes parecem não ter couſa alguma do cheiro eſpecifico da planta infundida logo depois de deſtilladas; mas eſte parecido defeito ſe emenda pelo progreſſo do tempo, e ſe aviva promptamente, mettendo garrafas de quartilho cheias de qualquer agua eſpirituoſa em huma miſtura de gêlo, ou neve, e ſal marinho por eſpaço de ſeis até oito horas. Huma, e outra couſa (iſto he, a demora por alguns mezes, ou o frio aſſim applicado) facilita a intima união do eſpirito com os principios cheiroſos, de que he menſtruo, e a igualdade da diſtribuição delles ao depois por todo o liquido. Daqui vem, que eſtas aguas devem ſer guardadas tempo antes com toda a cautela, para poderem ſer diſ-

pen-

penſadas com utilidade, quando ſe pedem.

ARTIGO IV.

Dos Oleos eſſenciaes deſtillados.

ESte liquido oleoſo tirado dos vegetaes odoriferos, e balſamicos com o meſmo cheiro da ſubſtancia, donde são extrahidos; de ſabor forte, acre, e picante; volatil no calor de agua fervendo; diſſoluvel em eſpirito de vinho, e chamado *Oleo eſſencial*, he contido nos vegetaes ou em eſtado de *compoſição*, e *miſtura*, ou em eſtado de *ſecreção* em cellulas proprias. Nem por iſſo com tudo ſe ſegue, que o Oleo eſſencial de qualquer vegetal eſtá igualmente diſtribuido por todo elle, ainda que eſteja em eſtado de *compoſição*; nem tambem, que havendo-o em toda a planta, não tenhão humas partes della preferencia a outras na quantidade, e perfeição do Oleo eſſencial; porque ora a raiz, ora o páo, caſcas, folhas, flores, ou ou-

tras partes da planta encerrão maior quantidade de Oleo essencial, e em maior pureza. O lugar nativo, tempo, e estação do anno, idade da planta, e seu estado recente, ou secco, e mesmo o modo da operação para extrahir o Oleo essencial, tambem concorrem para a sua abundancia, ou falta, perfeição, ou imperfeição. E por esta razão se devem praticar as regras dadas na *Parte primeira*, *Capitulo unico da Eleição*, *Colheita*, *&c.* que ahi se podem ver; e para poupar trabalho sem fruto aos Boticarios, que quizerem fazer a destillação dos Oleos essenciaes, damos a seguinte Taboa das differentes partes das plantas, das quaes se tira mais, e melhor Oleo essencial, ou nas quaes unicamente reside.

Na Raiz	Caryophillata.
Alho.	Enula Campana.
Angelica.	Galanga.
Calamo aromatico.	Gingibre.
Carlina.	Imperatoria.

Le-

Levistico.
Zedoaria.

Na Herva

Alecrim.
Arruda.
Endros.
Camedrios.
Cochlearia.
Herva Cidreira.
Hortelã.
Hyssopo.
Manjericão.
Manjerona.
Maro.
Matricaria.
Millefolio.
Poejos.
Sabina.
Segurelha.
Serpão.
Squenanto.
Tomilho.

Nas Flores

Camomilla.
Espica de Nardo.
Rosa.

Nos Calyces.

Alfazema.

Nas Sementes.

Aipo.
Alcorovia.
Cardamomo.
Endros.
Funcho.
Mostarda.
Nigella.
Salsa das hortas.

No Fruto.

Amomo.
Cravo da India.
Cúbebas.
Loureiro.
Noz moscada.
Pimenta.

Na Casca.

Bergamota.
Canella branca.
Canella fina.

Cas-

Caſcarilha.
Cidra.
Laranja.
Lima.
Limão.
Saſſafraz.
Na cubertura das ſementes.
Anis eſtrellado.
Flor de noz moſcada.
Balſamos naturaes.
Copaíba.
Peruviano.
Terebinthina.
Gomas-reſinas.
Almecega do Brazil.
Aſſafetida.
Benjoim.
Galbano.
Myrrha.
Sagapeno.
Nos eſtames da flor.
Açafrão.

Tudo quanto fica dito nos Artigos antecedentes relativamente á deſtillação das aguas deſtilladas ſimplices, e eſpirituoſas, ſe põe em execução do meſmo modo para a deſtillação dos Oleos eſſenciaes, obſervando além diſſo as regras ſeguintes:

I.

Porque o Oléo eſſencial em qualquer planta, ou ſuas partes he ſempre diminuto á proporção da quantidade da ſubſtan-

cia

cia vegetal, donde ſe ha de deſtillar, ſeja maior a porção deſte vegetal, e incluida n'huma cucurbita maior, do que he ordinario. Expoſta a cucurbita ao calor de fogo nú, ſe lhe ponha o alambique de bico comprido; e, applicado o recipiente, e lutadas as juntas, ſe deixe deſtillar.

II.

A maceração, geralmente fallando, deve continuar, até que amolleção os corpos infundidos, prevenindo que a fermentação não principie: fallando porém o mais particularmente que he poſſivel, attendida a conſiſtencia dos meſmos corpos, ella deve variar. De modo, que os corpos hum pouco mais denſos ſe maceraráõ por tres dias; os viſcoſos por tres ſemanas; os lenhoſos por tres mezes; e as raizes ſegundo a ſua conſiſtencia. He preciſo cortar, machucar, raſpar, ou pulverizar cada huma das ſubſtancias, conforme pede eſta meſma conſiſtencia, ou dureza; e ajuntar-lhe a agua tambem proporcional, a qual em geral ſe póde determi-

nar

nar tanta, que baſte para precaver o *empyreuma.*

III.

Para facilitar em menos tempo a maceração, ajudando a acção da agua ſobre os corpos mais duros; para augmentar a gravidade eſpecifica da agua, que deve ſupportar hum calor maior; e para evitar a fermentação, ſe póde ajuntar á meſma agua por cada libra meia onça de Sal commum, de Tartaro crú, ou de Nitro. Os ſaes alcalinos, unindo-ſe facilmente pelo calor com os Oleos, que devião deſtillar, embaraçãõ a operação, e a deſtroem.

IV.

A agua, que ſe ajunta, deve ſer agua commum; mas havendo-a deſtillada do meſmo vegetal, cujo Oleo eſſencial ſe quer, ſe fará nella a maceração, e deſtillação; e para ſemelhantes uſos ſe guarde a que deſtilla com o Oleo.

V.

A maceração, e deſtillação feita por meio do eſpirito de vinho, dá Oleo em mui-

muito menor quantidade, porque ſe combinão mutuamente; mas o que apparece he muito mais tenue, e em toda a perfeição.

VI.

O calor applicado ſeja de maneira, que ſeja ſuperior ao que ſe preciſa, para que a agua ferva; e continue aſſim, para que a deſtillação ſe entretenha correndo pelo bico para o recipiente em fio. He neceſſario, que ſe ajuntem os vapores da agua em tanta abundancia, que poſsão trazer comſigo o Oleo eſſencial; e por iſſo procedendo a deſtillação gota a gota, e vagaroſamente, he facil que o Oleo paſſe em vapores, e ſe não aproveite. Nem por iſſo ſe deve fazer tumultuaria a deſtillação, mas conſervar-ſe ſempre regular, como dito he; e para eſſe fim haja cuidado na agua do refrigeratorio, porque em começando a aquecer, ſe deve tirar, e ſubſtituir-lhe agua fria.

VII.

A deſtillação deve continuar, até

que tenhão ſahido duas terças partes do liquido contido na cucurbita. Tambem póde ſervir de termo a côr do liquido, que deſtilla; porque em deixando de deſtillar o liquido alvacento, e côr de leite, e começando a apparecer ſem côr, e tranſparente, deve acabar a deſtillação, para que ſe evite o empyreuma. Eſte tambem ſe poderá evitar, ſe, comparando a quantidade do liquido deſtillado com aquelle, que deve ainda eſtar na cucurbita, e havendo attenção á quantidade da ſubſtancia, da qual ſe procura o Oleo eſſencial, ſe lhe ajunta nova quantidade de agua fervendo por hum buraco, que a cucurbita deve ter, feito poſitivamente para eſſe fim, e para dar lugar á ſahida de vapores, quando ſeja neceſſario.

VIII.

Porque alguns dos Oleos eſſenciaes tem facilidade em ſe coalhar por acção do frio, ſe não deve fazer a deſtillação por *bexiga*; iſto he, havendo agua fria contida em vaſo, por onde paſſe o bico

do

do alambique, antes de chegar ao recipiente.

IX.

Acabada a deſtillação, ſe ſeparará o recipiente, no qual ſe achará o Oleo ou ſobrenadando na agua, ou no fundo, conforme for a ſua gravidade eſpecifica. Neſte meſmo recipiente ſe ha de ſacolejar o liquido, para que o Oleo, que eſtá contido na agua, e a faz alvacenta, ſe una com aquelle, que eſtá ſeparado; o que mais ſeguramente ſe obtem, ficando em deſcanço por eſpaço de dous dias, antes que ſe ſepare o Oleo.

X.

A ſeparação faz-ſe por diverſos modos: 1.º Applicando huma torcida de algodão por huma das extremidades no Oleo, e ficando a outra dentro do vaſo, para onde ſe ha de mudar. Aſſim vai pouco, e pouco ſeparando-ſe; mas eſte modo he incommodo, e dá lugar a deſperdiçar-ſe o Oleo. 2.º Lançando o liquido n'hum funil de vidro, ao qual ſe applica

hum dedo ſobre o bico para o tapar. O Oleo, que he mais pezado, e ſe ajunta no bico, ſe deixa paſſar, tirando o dedo, com o qual novamente ſe impedirá a paſſagem da agua: e ao Oleo, que he mais leve, ſe faz pelo contrario, impedindo-lhe a ſahida, depois que toda a agua tiver paſſado. 3.º Se o Oleo he mais leve do que a agua, e em muita quantidade, ſe póde tirar com huma colhér, ou com huma ſeringa de vidro. 4.º Os Oleos eſſenciaes mais pezados do que a agua, ſe tirão bem do fundo por meio de hum canudo de vidro, em cujo meio haja hum globo. Eſte canudo mergulha-ſe, até que a ponta toque no Oleo: chupa-ſe o ar pela outra extremidade, e ſe continúa a chupar, para que o Oleo ſuba até ao globo: tapa-ſe então com o dedo a extremidade ſuperior, e ſe tira aſſim para fóra do liquido; e depois de mettida a ponta inferior no vaſo, em que ſe ha de conſervar o Oleo, ſe deixa entrar o ar, deſviando o dedo, que tapa a outra ponta, e aſſim ſahe o Oleo para o vaſo.

XI.

XI.

O vaſo deve ſer de vidro, com rolha de vidro, e pôr-ſe-lhe ainda por ſima hum bocado de couro, ou bexiga, e ligar-ſe bem, ſeja qual for o Oleo eſſencial, que ſe quer guardar. As rolhas de cortiça, ou de outra materia são atacadas pelos Oleos eſſenciaes, e dão lugar á perda dos ſeus principios mais volateis, e alteração delles pelo toque do ar.

Differem os Oleos eſſenciaes entre ſi: 1.° porque huns são mais leves, outros mais pezados do que a agua: 2.° porque huns ſe coalhão com o frio, e outros não; e 3.° pela diverſa côr, e fluidez. Eſtas differenças, principalmente a ultima pende da variedade do terreno, em que naſce a planta, da eſtação do anno, ſua idade, e modo da colheita, e muito particularmente do gráo de fogo, dos vaſos, em que ſe guardão os Oleos, e do acceſſo do ar. Todas eſtas cauſas juntas, ou ſeparadas dão occaſião a que os Oleos eſſenciaes, ainda havendo ſido bem prepa-

ra-

rados, adquirão diverſidade de cheiro, ſabor, e conſiſtencia, e neceſſitem por iſſo de ſer rectificados.

Eſta rectificação pratica-ſe de dous modos: ou 1.º mettendo o Oleo alterado n'huma retorta, e em moderado calor de banho de areia, fazendo-o deſtillar, em quanto o Oleo ſahe tranſparente; pondo fim á deſtillação, logo que começa a ſahir carregado na côr. Aproveita-ſe o primeiro, e rejeita-ſe o reſiduo na retorta. Ou 2.º os Oleos eſſenciaes antigos, e alterados, ou corruptos ſe ajuntão a nova deſtillação de ſemelhante ſubſtancia, da que havião ſido tirados, e ſe deſtillão aſſim rectificados. Eſte ſegundo methodo he o que deve preferir.

Como a maior quantidade de Oleos eſſenciaes não he feita pelos meſmos Boticarios, mas he comprada aos Chymicos, e Droguiſtas, e eſtes pela maior parte os diſtribuem adulterados, he neceſſario conhecellos, para ſe não empregarem ſe não os bons, e legitimos. O mais ſeguro he

que

que ſejão feitos pelo meſmo Boticario; havendo porém neceſſidade de ſervir-ſe dos que são de alheia manufactura, ſe diſtinguiráõ pelos ſeguintes modos.

1.º Os que são adulterados com eſpirito de vinho lançados em agua pura, lhe dão logo côr alvacenta.

2.º Se são miſturados com outro Oleo eſſencial, menos bom, mas da meſma planta, he difficil conhecer a miſtura, e o engano; e ſómente o conhecimento da conſiſtencia, côr, e cheiro devido comparado com ſemelhantes qualidades do Oleo, que ſe vende, he que poderá dar lugar a deſcubrir, ſe he, ou não falſificado.

3.º Se a falſificação he feita por miſtura de Oleo de Terebinthina, como as mais das vezes acontece, baſta molhar no Oleo hum pedaço de panno de linho, e expollo ao calor do fogo, ao do Sol, e meſmo deixallo ao ar por algum tempo; porque perdendo o aroma proprio do vegetal, que ſe dizia, fica durando o que he proprio da Terebinthina. Porém ſe eſ-

ta

ta mistura he feita no tempo da destillação, he summamente difficultoso conhecer o engano.

4.º Esta mesma falsificação com Oleo de Terebinthina se descobre, ajuntando partes iguaes do Oleo, que se examina, e de espirito de vinho rectificado; porque sendo os Oleos essenciaes puros mais dissoluveis no espirito de vinho, do que o Oleo de Terebinthina, separão-se deste, combinando-se com o espirito, e communicando-lhe o cheiro proprio, em quanto o Oleo, que menos se dissolve, declara o proprio cheiro da Terebinthina.

5.º Falsificão-se tambem os Oleos essenciaes com os unguinosos, e particularmente com o Oleo de *Been*, que não tem cheiro algum daquelle, que he proprio aos Oleos untosos. Esta falsificação se conhece, mettendo no Oleo chamado essencial hum pedaço de papel, e expondo-o ao calor de fogo brando. Então o que he verdadeiro Oleo essencial evapora-se; mas o Oleo pingue fica, deixando a nodoa no

pa-

papel, que he bem conhecida, e ſem reſtos de cheiro algum.

6.° Tambem ſe conhece a adulteração dita, esfregando o Oleo entre as mãos. Evaporado o aroma, ſente-ſe alguma couſa de untoſo nas mãos. A deſtillação, ſeparando o aromatico do Oleo pingue, deſcobre eſta fraude; mas ſómente ſe póde fazer em quantidades maiores.

7.° Se ao Oleo eſſencial adulterado com Oleo untoſo ſe ajunta eſpirito de vinho rectificadiſſimo, ou eſpirito de nitro doce, ou eſpirito de ſal ammoniaco, ou licor anodyno mineral, e ſe digerirem em calor brandiſſimo, ficará o Oleo pingue no fundo ſem ſe diſſolver.

8.° Se o Oleo he miſturado com outro, e ha nelles differente gravidade eſpecifica, conhece-ſe, lançando-ſe-lhes agua em ſima, e ſacolejando o vaſo; porque em ficando em deſcanço, ſe ſeparão hum para o fundo, outro para a ſuperficie da agua.

9.° Os Oleos eſſenciaes, que são

misturados, mas que sendo da mesma gravidade especifica, huns são recentes, outros antigos, e alterados; huns de mais preço, e outros de muito inferior, examinão-se ou esfregando-os entre as mãos, ou molhando nelles huma tira de panno de linho, para que feita a evaporação do que he melhor, e mais volatil, appareça o cheiro do que he menos bom.

10.° Se a mistura he de Oleos essenciaes, dos quaes hum he coagulavel pelo frio, e outro não, descobre-se a mistura pela applicação do frio natural, ou artificial.

ARTIGO V.

Dos Espiritos, e Saes alcalinos volateis, e da combinação destes com os Espiritos inflammaveis, Oleos essenciaes, e resinas por meio da destillação.

AOs liquidos aquosos, subtis, mais, ou menos pejados de sal alcalino volatil, se dá nas officinas o nome *Espiritos*

tos alcalinos, e eſtes meſmos *puros*, ou *impuros*, ſegundo elles contém ſimplesmente ſal volatil alcalino, ou além diſſo algumas outras ſubſtancias eſtranhas. Do Reino Animal he que mais principalmente ſe extrahem, e tambem do Reino Vegetal, das plantas, que tem apodrecido, e das *cruciformes* recentes, e aſſim meſmo em differente quantidade, força, e pureza.

A deſtillação deve fazer-ſe a fogo deſcuberto, ou em banho de areia, ou em fogo de reverberio, ora mais brando, ora mais intenſo, conforme for a denſidade, e conſiſtencia dos corpos ſujeitados á deſtillação.

Se as ſubſtancias vegetaes, ou animaes são hum pouco mais liquidas, primeiro do que ſe mettão em cucurbitas pouco altas, ſe devem eſpeſſar algum tanto pela evaporação, para depois ſe deſtillarem: ſendo porém duras, e ſeccas, ſe cortaráõ, raſparáõ, e machucaráõ, para ſe exporem á deſtillação em retortas ſimples, ou nas de ferro, barro, ou vidro forradas de luto.

Eſtas ſubſtancias duras, e ſeccas aſſim raſpadas, ou cortadas occupão grande eſpaço; porém algumas ſe limitão a menor, em ſe expondo ao fogo. Taes são os lenhos, unhas, oſſos, cornos dos animaes, &c. e por iſſo ſe deve encher a retorta até ao colo della. Outras ſubſtancias pelo contrario pela acção do calor inchão, e levantão muita eſcuma: eſtas, miſturando-lhes areia, cinzas peneiradas, ou barro em pó, não devem occupar na retorta mais lugar, do que o de huma terça parte do ſeu bojo.

Ou a deſtillação ſe faça em alambique, ou em retorta, ſegundo a ſubſtancia for ou liquida, ou ſolida, o recipiente ha de ſer eſpaçoſo, e além diſſo tubulado, para dar lugar de vez em quando á ſahida dos vapores elaſticos, que o podem fazer arrebentar. As juncturas do recipiente com o vaſo deſtillatorio devem ſer lutadas; e depois de ſecco aſſim eſte luto, como tambem o da retorta, (ſe com elle for forrada, e defendida,) ſe applique o fogo

nú,

nú, ou em banho de areia, ou, melhor que outro qualquer, o de reverberio, havendo todo o cuidado em que se vá gradual, e successivamente augmentando, e em dar sahida aos vapores, como dito he.

A primeira cousa, que começa a destillar, he huma agua, ou *flegma* insipida. Esta pouco, e pouco entra a apparecer sensivelmente mais carregada de sal volatil urinoso, que o cheiro declara; de huma côr as mais das vezes avermelhada; e de hum cheiro ingratissimo, antes de ser rectificada, a qual se intitula nas officinas *Espirito alcalino volatil.*

O *Sal volatil alcalino*, que não póde vir dissolvido nesta agua, e he obrigado pelo calor a subir, vem sublimar-se em fórma secca no collo da retorta, e nas paredes do recipiente, depois de ter continuado a destillação do espirito por algum tempo, e se ter assim roubado a agua, que o podia ter em dissolução.

O Espirito alcalino volatil para se rectificar, se sujeita a huma nova destilla-

ção,

ção, como já diſſemos, definindo a rectificação. Deve-ſe fazer em alambique, ou retorta de vidro, e a fogo moderado: e o Eſpirito aſſim rectificado, ſe guardará em vaſos de vidro, que levem pouca porção, e tapados com rolha de vidro. Os ſaes guardão-ſe da meſma maneira.

Como os Eſpiritos alcalinos volateis não são mais do que huma diſſolução do ſal na fleuma com elle deſtillada, claro fica, que para ſe tornarem mais activos, não precisão de nenhuma outra preparação, que não ſeja a addição de tanto ſal volatil alcalino, quanto ſe poſſa diſſolver no chamado Eſpirito enfraquecido.

O Eſpirito acido, e ſal de Alambre deſtilla-ſe do meſmo modo, que dito he, dos Eſpiritos alcalinos; e igualmente ſe faz mais forte hum pela miſtura do outro.

A combinação dos Eſpiritos alcalinos volateis com os Eſpiritos inflammaveis, Oleos eſſenciaes, ou reſinas, ſe faz, ajuntando cada huma deſtas ſubſtancias áquella, de que ſe hão de deſtillar os Eſ-

pi-

piritos alcalinos; ou ſe ajunta ao Eſpirito já deſtillado, e ſe faz a deſtillação a fogo muito brando, ou em banho de Maria por alambique de vidro de altura proporcionada á volatilidade de ſemelhantes ſubſtancias, e do modo que fica aconſelhado no Artigo ſegundo deſte Capitulo. Eſte ſegundo methodo he o melhor, e mais praticado.

ARTIGO VI.

Dos Oleos empyreumaticos deſtillados.

COntinuada a deſtillação dita no Artigo antecedente, ſe obtem os *Oleos empyreumaticos*. Dá-ſe eſte nome aos Oleos ou eſſenciaes, ou untoſos, que depois da abſtracção dos eſpiritos, e ſaes apparecem mais, ou menos queimados, de tal fórma mudados em quanto á ſua natureza, que são de cheiro ingrato, e meſmo fetido; de ſabor acre, amargoſo, nauſeoſo, e *urente*: de côr fuſca, ou vermelha muito carregada: de conſiſtencia eſpeſſa, e algu-

gumas vezes como pêz. Todos os vegetaes, e animaes dão pela deſtillação eſtes Oleos empyreumaticos; e o dão tambem algumas ſubſtancias mineraes; ſem que haja maior differença entre os que são do meſmo Reino da Natureza, do que ſer hum mais, do que o outro de cheiro, e ſabor mais ingrato, e de mais, ou menos eſpeſſa conſiſtencia. Eſta differença ainda he menor naquelles, que já são rectificados, e que muitos tem aconſelhado para uſo interno. Por iſſo he de neceſſidade ſaber como ſe faz eſta rectificação, que paſſamos a deſcrever.

Feita a ſeparação dos Oleos empyreumaticos dos eſpiritos, a cuja deſtillação ſe ſeguírão, (ou por funil de vidro, como diſſemos dos Oleos eſſenciaes, ou por papel pardo molhado primeiramente em agua, e ſuſtentado em funil, como diſſemos da filtração, deixando aſſim paſſar o eſpirito, e ficando o Oleo ſobre o papel,) ſe metteráõ em retorta, que tenha primeiramente ſido lavada com huma li-

xi-

xivia alcalina, a que ſe tenha miſturado cal viva, eſtando a lixivia fervendo, e lavada ſegunda vez com agua pura, e cuidadoſamente enxuta de toda a humidade por meio de panno mettido dentro, embrulhado em páo delgado, e dobradiço. Depois ſe expõe ao calor de banho de areia, e ſe deixa deſtillar tanto Oleo, que fique na retorta a oitava parte, pouco mais, ou menos, que ſe lançará fóra; e eſta deſtillação ſe repetirá quatro, ou ſinco vezes, precedendo ſempre a lavação da retorta, como dito fica, e ſeguindo-ſe o lançar fóra huma oitava parte do Oleo, que deve deixar-ſe na retorta, relativa á quantidade, que de cada huma das vezes ſe ſujeita á deſtillação.

Deſta maneira ſe chega a obter hum Oleo de ſabor grato, doce, e aromatico, de huma conſiſtencia tenue, e de cheiro fragrantiſſimo, conhecido vulgarmente pelo nome de *Oleo animal de Dipelio*, de que hoje ſe não faz uſo. Perſuadidos de que eſte he o melhor methodo de rectificar ſe-

melhantes Oleos, deixamos de apontar, e descrever os outros methodos por meio de agua, por meio de terras, por meio d'huma, e outra cousa, e finalmente pela continuada destillação do Oleo empyreumatico só por si, sem separação daquella porção, que deixamos recommendada que ficasse na retorta, e se rejeitasse; e repetida a destillação, até que o Oleo adquira as qualidades ditas.

Ainda depois de rectificados estes Oleos, tornão a fazer-se empyreumaticos, se não tem havido hum escrupuloso cuidado na separação das ultimas gotas em cada huma das vezes, e se na sua conservação, e arrecadação se não evita o toque do ar, estando em vasos menos cheios, menos bem tapados, e que, sendo frequentemente abertos, o collo delles, e a rolha se não alimpem muito bem. Do que fica dito bem se vê, que para impedir a facilidade desta degeneração a primeira cautela deverá ser a da separação conveniente da parte, que deve ficar na retor-

ta,

ta, e que ſe guarde o Oleo em pequenos vaſos, que levem ſómente cada hum delles huma oitava de pezo, ſendo cuberta a rolha com couro, e algum emplaſtro, ou pêz.

ARTIGO VII.

Dos Eſpiritos acidos.

OS tres Reinos da Natureza, mas particularmente o Vegetal, e Mineral, dão pela deſtillação os Eſpiritos acidos, de que ſe faz uſo na Medicina; diverſos entre ſi pelo pezo, acrimonia, volatilidade, e diverſa indole de cada hum; e que por iſſo meſmo requerem diverſo proceſſo particular, principalmente para ſe obter os acidos mineraes, que os Vitriolos, Nitro, e Sal commum dão pela deſtillação, o qual nas formulas vai declarado, em quanto aqui ſómente pomos as leis, que são communs a todos.

1.ª Devem os vaſos ſer de vidro, ou de terra muito bem lutados, fortes, e grandes.

2.ª A deſtillação deve fazer-ſe a fogo nú, ou em banho de areia.

3.ª O fogo deve ſucceſſiva, e gradualmente ir creſcendo, até á maior violencia, conforme he diverſa a gravidade do acido, que ſe quer deſtillar; por iſſo ſerá mais forte o fogo para a deſtillação do acido Vitriolico, e aſſim diminuindo para os outros.

4.ª As retortas não ſejão de bojo muito avultado, nem o ſeu collo faça hum grande arco; e aquellas, que houverem de ſervir á deſtillação ſobre o banho de areia, ſejão ſoterradas até ao meio, ſendo mais, ou menos mettidas na areia á proporção da qualidade, e pezo do acido.

Os acidos perdem a ſua força pela abundancia de agua, que contenhão, e com a qual tem eſtreitiſſima affinidade, particularmente o acido Vitriolico, que tem mais precisão de ſer rectificado, do que o Nitroſo, e o Marino; os quaes ſendo feitos, como ſe requer, ſahem con-

cen-

centrados. Esta rectificação se faz ou pela simples evaporação, ou pelas repetidas destillações: e os acidos rectificados, ou concentrados se guardão em vasos de vidro, com tapadoura de vidro em roscas; para se conservarem livres do ar, da humidade, e de corpos estranhos, que os privem de sua pureza. Os vasos, e suas cubertas de outra materia serião atacados pelos acidos.

ARTIGO VIII.

Dos Espiritos acidos adoçados.

OCcultar, ou mudar a antiga indole, e acrimonia dos acidos, (principalmente dos mineraes,) pela combinação com o espirito de vinho, de modo que della resulte hum mixto de sabor grato, ou insipido, he o que se chama *dulcificação* de acidos. Não he tão simples, como parece, esta combinação, que não demande particular attenção não sómente para o bem feito della, mas para cautela do Operador. E assim: 1.° Co-

1.º Como eſta miſtura dos acidos mineraes excita huma violentiſſima effervefcencia, e não he indifferente lançar o eſpirito de vinho no acido, ou pelo contrario o acido ſobre o eſpirito de vinho, haja a cautela de ir lançando ſobre o eſpirito de vinho o acido em pequenas porções; e não as repetir, ſem ter acabado a effervefcencia, que logo ſe excita, e ſem mecher o liquido, movendo o vaſo, para que de todo ſe acabe. Seja qual for o acido, ou Vitriolico, ou Nitroſo, ou Marino, que ſe queira adoçar, he neceſſario que aſſim ſe faça a miſtura; porque ſendo feita, lançando o eſpirito de vinho ſobre o acido, a effervefcencia he muito mais violenta, e arriſcada a fazer eſtalar os vaſos, em que ſe faz.

2.º Depois de miſturados aſſim ambos os liquidos, deixa-ſe o vaſo em deſcanço por algumas horas, para mais perfeita miſtura.

3.º A deſtillação ha de fazer-ſe em retorta, a cujo bico ſe adapte hum recipi-

piente grande unido com luto leviſſimo, a fogo muito brando, e igual, ou em banho de Maria.

4.° Se a deſtillação ſe faz competentemente, nada importa, qual deva ſer a proporção do acido, e do eſpirito entre ſi; porque ſe he maior a quantidade do acido, eſte fica na retorta, e ſe torna a miſturar com outra porção de eſpirito de vinho, para ſe proceder a nova deſtillação.

He de notar, que o eſpirito de Vitriolo adoçado, ſe levanta em fórma de vapores tenues, e ſubtis, os quaes condenſados, apparecem no recipiente em fios rectos, e tranſparentes. Além diſto he bom ſaber, que ſegundo a obſervação de *Baumé*, na deſtillação vão apparecendo eſtes differentes productos na ſeguinte ordem. 1.° O eſpirito de vinho ſem alteração. 2.° Eſpirito de vinho aromatico, e já alterado com o acido vitriolico. 3.° O ether. 4.° Huma fleuma azedinha. 5.° O primeiro acido ſulfureo volatil. 6.° Hum

Oleo

Oleo doce ſobrenadando nós productos do num. 4. e 5. 7.º Hum Oleo côr de limão mais pezado, e que ſe precipita no fundo. 8.º Hum ſegundo acido ſulfureo. 9.º Oleo de vitriolo, negro, eſpeſſo, cheirando tambêm a enxofre. 10.º Enxofre ſublimado. 11.º Bitume no fundo do vaſo.

Os Eſpiritos adoçados ſe devem guardar em vaſos de vidro, com rolhas do meſmo vidro.

A deſtillação tem lugar tambem na purificação do Azougue, e na factura da *Manteiga de Antimonio*, ou *Cauſtico antimonial*, praticando-ſe do modo, que he indicado nas Formulas em ſeu competente lugar.

CAPITULO X.

Da Sublimação.

HE tão analoga eſta operação á de que tratámos no Capitulo antecedente, que muitos Authores derão á *Sublimação* o nome de Deſtillação ſecca. A dif-

differença na verdade he tão pequena, que ſómente pelos effeitos da operação ſe póde conhecer; pois que na deſtillação ſe ſeparão as partes volateis, que ſe procurão, em fórma liquida; e na *Sublimação* ſe obtem em fórma ſecca: e conforme a ſubſtancia ſublimada tem maior, ou menor denſidade, aſſim he diverſo o nome, que lhe dão. Chamão *Flores*, quando em fórma de frocos, de agulhas tenuiſſimas, ou de lã ſe ajuntão no vaſo ſublimatorio; e chamão *Sublimado*, quando as ſubſtancias ſublimadas tem huma notavel conſiſtencia, denſidade, e meſmo dureza.

Tem uſo a Sublimação para depurar ſubſtancias, que são capazes de ſe ſublimar; para ſeparar partes volateis das fixas, a que eſtejão unidas; para unir as meſmas volateis com outras de igual volatilidade; e até para unir ſubſtancias fixas com outras volateis, de que ſe acharáõ os exemplos nas Formulas dos Medicamentos. Daqui vem, que os ſublimados, em qualquer fórma que appareção,

humas vezes são *eductos*, isto he, principios dos corpos, ou substancias, que sem mudança da sua natureza, e conservando a mesma, que antes tinhão na composição, ou na mistura, apparecem separados, e puros pela Sublimação: outras vezes estes sublimados são *productos*, isto he, effeitos da união das diversas substancias no tempo da operação. Pelas mesmas razões huns sublimados são *simplices*, e outros *compostos*.

Bem que cada huma das substancias, que se expõe á Sublimação, possa requerer particular cuidado, e manejo, como adiante se póde ver, ha todavia algumas cousas geraes, que notar, e que são communs no modo da operação. Pelo que pertence aos vasos, elles são ou cucurbitas de diversa grandeza cubertas com capitel sem bico, ou com bico: ou retortas de vidro, ou de barro, simplices, tubuladas, nuas, ou forradas de luto conveniente: ou panellas ordinarias, pondo humas sobre outras unidas pelas bocas, ou

cu-

cubertas na boca com hum papel dobrado de fórma, que faça huma pyramide concava: ou finalmente *Aludeis*, isto he, panellas ou sem fundo, ou com hum buraco grande no sitio delle, e postas humas sobre outras de maneira, que o fundo d'huma entre pela boca da que lhe fica superior, e sendo a ultima de todas de fundo inteiro. A diversa densidade, e especifica gravidade dos corpos, que se querem sublimar, como tambem a diversa volatilidade de seus principios, requerem hum fogo mais forte, ou mais brando; por gráos, ou logo applicado na maior violencia, e actividade; e finalmente fogo nú, ou em banho de areia.

CAPITULO XI.

Da Calcinação.

QUando por acção do fogo, ou pela dos menstruos huma substancia de tal modo se aparta de seu antigo estado, e consistencia, que se reduz a pó, ou a

huma ſubſtancia ſummamente quebradiça, chama-ſe eſta operação *Calcinação.* Divide-ſe em *actual*, ou feita pelo ſimples fogo; e em *potencial*, por meio de menſtruos; ou em *ſecca*, e *humida.* Chama-ſe *perfeita*, ou *completa* aquella, de que reſulta propriamente cal, e *imperfeita* todos os outros modos, pelos quaes o corpo vem a adquirir a mudança, e conſiſtencia ditas, ſem ſer pela ſimples trituração, e aos quaes ſe dão os nomes ſeguintes.

A TORREFAÇÃO ſerve nas ſubſtancias vegetaes, e animaes, e lhes concilia diverſo ſabor, cheiro, côr, e virtudes. Faz-ſe, reduzindo primeiramente a pó groſſo, ou a miudos pedaços o corpo, que ſe ha de torrar, e pondo eſte pó, ou pedacinhos ſobre hum prato de ferro, ou de barro vidrado, e a fogo brando mechendo continuadamente com huma eſpatula de ferro, e tanto tempo até que chegue a adquirir huma côr fuſca, ou ſemelhante á do café; o que ſuccede, quando já não ſe levanta fumo da ſubſtancia, que ſe torra.

US-

USTÃO, ou COMBUSTÃO ſerve tambem para aquellas ſubſtancias, que ſe não calcinão perfeitamente, mas que ſe querem reduzidas á maior fragilidade; conſervando todavia a figura, e união de partes, bem que leviſſima. Se a Uſtão ſe faz em vaſos tapados, eſtes ſe devem conſervar no fogo até que as ſubſtancias, que contém, ſe reduzão a carvão; e ſe ſe faz em vaſos deſcubertos, devem ellas conſervar-ſe até que adquirão côr branca, ſem que ſe desfação por ſi meſmas, conſervando a figura como dito he.

INCINERAÇÃO he hum gráo tão adiantado da Uſtão, que por ella os corpos ſe reduzem a cinzas.

DECREPITAÇÃO he propria do Sal commum, ou marino, quando expoſto ao calor do fogo em vaſo deſtapado, ſe vem a reduzir a pó, eſtalando dentro do meſmo vaſo cada hum dos cryſtaes delle, e perdendo aſſim o ar, e agua da ſua cryſtallização; que ſerião nocivos nas operações, para as quaes ſerve o Sal depois de decrepitado.

A DETONAÇÃO do Nitro, que ſe faz miſturando-o com ſubſtancias inflammaveis, e lançando a miſtura por vezes n'hum cadinho grande, e já abraziado, ao que ſe ſegue eſtrondo, e luz forte, e fica no cadinho huma materia quebradiça, e facillima de reduzir a pó.

A *Calcinação immerſiva*, ou *humida* em nada differe da Diſſolução por diverſos menſtruos: porém a *Calcinação vaporoſa*, ou *Filoſofica*, differindo tambem em pouco, differe com tudo no modo, por que ſe faz. Os corpos, que aſſim ſe deſejão calcinados, ſe expõem ao vapor, ou fumo de menſtruo corroſivo, ou de outro capaz de deſmanchar a união dos ditos corpos, atacando o principio, que une as ſuas partes conſtitutivas; e iſto ſe executa ou ao meſmo ar livre, ou ſuſpendendo os corpos ſó por ſi, ou dentro em ſacco de panno de linho dentro da cucurbita d'hum alambique; ou ao vapor de agua fervendo, ſe elles são de natureza tal, que facilmente ſejão atacados pelos vapo-

res

res da agua, como são os oſſos, e cornos dos animaes.

A verdadeira, perfeita, e completa Calcinação, que ſe emprega ſobre as ſubſtancias mineraes, deſtroe-lhes pela acção do fogo ſecco, e violento o principio material de ſua união, ou ſeja o fogo ſó, ou ajudado de ſubſtancias ſalinas, e ſulfureas. Faz-ſe em cadinhos deſcubertos, e quando muito tapados com hum teſto de barro; e tambem ſe faz pelo eſpelho uſtorio, e fogo do Sol.

CAPITULO XII.

Da Fusão, e Vitrificação.

SE corpos ſolidos, e principalmente os metaes, por acção de fogo ſe reduzem a hum eſtado liquido, eſta diſſolução pelo fogo ſe chama *Fusão*, ou *Fundição*, da palavra propria *Fundir*. Eſta operação ſómente tem uſo na compoſição da *Pedra infernal*, *Cauſtico Lunar*, ou *Nitro de prata*, e no ſeu lugar ſe dirá.

Os

Os corpos aliàs fixos, e tenazes, mas já derretidos por acção de fogo violentiſſimo, ſó por ſi, ou por meio de alguma addição vem a fazer-ſe mais, ou menos diafanos, luzidios, quebradiços, reſiſtentes ao fogo, pouco, ou nada ſoluveis em menſtruos, e ſemelhantes ao vidro, cujo nome tomão, e por iſſo ſe chama eſta operação *Vitrificação.* Della ſómente temos exemplar no *Vidro de Antimonio.*

TERCEIRA PARTE.

Da Miſtura, ou Compoſição dos medicamentos.

DA união de diverſos medicamentos ſimplices, preparados como até aqui ſe tem dito, ou da combinação de medicamentos já compoſtos, reſulta a *Compoſição*, e *Miſtura* delles: e da diverſa conſiſtencia de todos vem a differença de fórma *liquida*, *molle*, e *dura*, ou *ſecca.*

ca. Esta distribuição, que muitos adoptárão, deixamos nós, persuadidos de que a ordem estabelecida de começar pelos artigos mais simplices, e destes passar aos mais difficeis, complicados, e dependentes por isso dos faceis conhecimentos antecedentes, he mais natural, e proveitosa. Não he preciso advertir, que entre as preparações Officinaes, cujas regras geraes forão dadas na *Segunda Parte*, e cujas formulas, e exemplos se acharáõ no Segundo Tomo, ha muitas, ás quaes por justo titulo póde competir o nome de *Composições*, ou *Misturas*; porém esta denominação tem sido propriamente reservada para aquellas combinações, que presuppõem preparações antecedentes, ou simplesmente mecanicas, ou Chymicas, das quaes combinações resulta hum medicamento *composto.* He por isso, que se ajuntou este titulo a todas aquellas formulas de medicamentos preparados, nas quaes ha mais substancias do que aquella, que constitue a base, que lhes dá o primeiro

nome. Das composições Pharmaceuticas, a que proximamente se chega á razão de Preparação Chymica he a composição dos differentes Sabões, e por tanto começaremos a tratar delles.

CAPITULO I.

Dos Sabões.

TOda a combinação de qualquer oleo com sal alcalino, ou acido; fixo, ou volatil; de huma consistencia mais, ou menos secca, molle, ou liquida; a qual combinação feita, se una com os oleos, e com a agua, e faça unir estas duas substancias, sendo tambem dissoluvel em espirito de vinho, eis-aqui a que se chama *Sabão*: bem advertido, que este nome sómente se dava antigamente á combinação do sal alcalino com os oleos pingues.

Sendo pois agora mais extensa a denominação de *Sabão*, não he bastante saber, que ha Sabões *duros*, e *molles*: mas para designar a sua natureza se lhes dá o

ti-

titulo de *alcalinos*, ou *acidos*; *fixos*, ou *volateis*, ou *ſemivolateis*, ſegundo a natureza das ſubſtancias, que entrão neſta compoſição: chamando-ſe *acidos*, ou *alcalinos* aquelles, que são feitos com ſemelhantes ſaes; *fixos* aquelles, cujos ingredientes tem tal natureza; *volateis*, quando aſſim o oleo, como o ſal são volateis; *ſemivolateis*, ſe hum ſó delles he volatil, e o outro he fixo.

Foi muito demaziadamente recommendado o Sabão *Tartareo*, *Chymico*, ou de *Starkey*, aſſim chamado pelo nome do ſeu Inventor. Eſta combinação de hum oleo eſſencial com hum ſal alcalino fixo deſcripta differentemente em varias Pharmacopeias, e ſummamente difficil de ſe conſeguir, tem conſumido o tempo, e illudido quaſi ſempre as eſperanças, paciencia, e habilidade dos melhores Chymicos. Porém a difficuldade, e incerteza deſta operação, e a facilidade, e promptidão, com que ella huma vez feita muda de virtudes, (o que he facil de

presumir pela mudança da côr, cheiro, consistencia, e pela crystallização de hum sal na sua superficie, &c. quando se guarda por algum tempo,) não tendo a experiencia confirmado aquellas, que parecem haver-lhe sido gratuitamente attribuidas, tem feito com que hoje não appareça nas Pharmacopeias mais depuradas. Proximamente se começou a averiguação de virtudes de outro Sabão tambem muito difficil de se fazer, qual he o *Sabão acido*; o qual ainda não tem sido incluido nas formulas Officinaes de alguma outra Pharmacopeia, senão desta, e cuja formula se achará no seu lugar competente. Esperamos, que as repetidas experiencias feitas com as cautelas, que são necessarias, e que se podem ver annunciadas nas *Memorias da Sociedade Real de Medicina de París* do anno de 1779, e no *Diccionario de Chymica* de *Macquer*, e nos lugares, a que este se refere, lhe grangearáõ o credito, que os bons annuncios promettem.

Como nem todos os Boticarios se

pro-

propõem fazer as composições necessarias, e comprão muitas já feitas, sendo o Sabão vulgar, ou alcalino huma dellas, he preciso que se apontem as qualidades, que o devem fazer recommendavel. 1.ª O ser branco, facil de cortar, semelhante ao de Veneza: 2.ª de consistencia de sebo de bode, e escorregadio: 3.ª de facil dissolução em agua *pura*, ou destillada; ficando a solução diafana, e pouco alvacenta: 4.ª que depois de dissolvido não appareça sobrenadando na agua nada oleoso: 5.ª que não humedeça, sendo exposto ao ar, ainda estando este algum tanto humido: 6.ª sem sabor decidido de sal alcalino, mas pingue, e alguma cousa salgado: 7.ª de nenhum cheiro, ou pouco ingrato. Aquelles Artistas porém, que quizerem fazer este Sabão destinado para o uso Medicinal, acharáõ a formula no seu competente lugar.

CA-

CAPITULO II.

Das Eſpecies.

ESta qualidade de medicamento extemporaneo, ou Magiſtral, não he outra couſa mais, do que a miſtura de muitos ſimplices, cortados, e machucados, para delles ſe fazerem infusões, ou cozimentos. São eſtes ſimplices do Reino Vegetal ordinariamente, poucas vezes do Reino Animal, e pouquiſſimas do Mineral. Tempo houve, em que ſe deo eſte nome ás compoſições, a que agora ſe dá o verdadeiro nome de Pós compoſtos. Quando ſe receitão determinadas plantas, ou ſuas partes, e ſe conclue a receita, ajuntando *Fação-ſe Eſpecies S. A.*, he neceſſario: 1.° que as hervas ſeccas, e limpas de tudo o que lhes he eſtranho, ſe cortem miudamente: 2.° que as flores ſe deixem ir inteiras: 3.° que as raizes groſſas ſe machuquem, ſe cortem em talhadas, e eſtas ainda em pedaços menores: 4.° que as

ſub-

ſubſtancias mais duras ſe raſpem: 5.° que as gommas, e reſinas ſe machuquem tambem: 6.° que antes de ſe miſturarem os ſimplices, ſe ſacudão ſobre ſedaço, e ſe peneirem, para ſe lhes ſeparar o pó: e 7.° que aſſim preparados, ſe miſturem igualmente entre ſi.

CAPITULO III.

Do Xarope, Mel, e Oxymel, e Looch.

O *Xarope* he hum medicamento fluido, que ſe faz dos çumos, infusões, ou cozimentos com aſſucar, para ſe uſar ſó por ſi, ou miſturado a outros medicamentos, aos quaes dá conſiſtencia, e duração, ou faz mais gratos. Os Antigos, que não conhecêrão o aſſucar, derão o nome de Xarope a eſta compoſição feita com *mel*; mas depois da invenção do aſſucar, ſe dá o nome de Xarope, aos que com elle são feitos; e o de *Mel* medicinal ao Xarope dos Antigos. Se a eſte mel ſe ajunta vinagre, chama-ſe *Oxymel.*

Da

Da definição dada bem ſe vê, que havendo de fazer-ſe qualquer Xarope de çumos, infusões, ou cozimentos, ſe devem ter eſtas preparações, ſegundo as leis dadas nos ſeus competentes lugares, antes de ſe lhes miſturar o aſſucar. Seja aſſucar, ou mel o que deve ſervir, eſte ha de ſer o mais purificado, que poſſivel ſeja, ou o Xarope ſe faça ao fogo, ou não. A razão he, porque não ſendo qualquer das duas ſubſtancias muito purificada, ellas são muito expoſtas a fermentar em ſe ajuntando com as partes extractivas dos çumos, infusões, ou cozimentos, e aſſim vem a alterar-ſe, e perder a ſua primeira natureza, e virtudes. Na falta porém de aſſucar aſſim purificado, depura-ſe o aſſucar commum pelo methodo ſeguinte.

Desfeito o aſſucar em proporcionada quantidade de agua commum, ſe clarifique com a clara de ovo, como he dito no *Capitulo III. da Segunda Parte*, *pag.* 42, e ſe ferva depois até ficar na conſiſtencia propria de Xarope. Eſta fervura,

ou

ou cozimento tem ſeus gráos, e ſeus ſinaes, que os diſtingão entre ſi. 1.º Coze-ſe o aſſucar aſſim desfeito, e clarificado, até que lançando-ſe huma gotta ſobre pedra fria, e limpa, ou ſobre hum prato de louça, ou de eſtanho, fique pegada; e com a inclinação do prato não mude de lugar, correndo por elle. O aſſucar aſſim cozido he o que ſe chama *Xarope ſimples*. 2.º Coze-ſe o aſſucar ainda mais, para ſe conſumir grande parte da humidade, ou quaſi toda, até o *ponto*, que chamão *de cabello*, ou de *cubrir*. Eſte conhece-ſe tomando huma pequena porção da calda do aſſucar n'huma eſpatula, e inclinando-a, para que ſe entorne: ſe o que cahe ſe reduz a fios, que voão, ou como a frocos de neve, eſtá o aſſucar perfeitamente cozido; e quanto maiores, e mais largos forem eſtes frocos, mais bem cozido eſtá o aſſucar, e menos contém da humidade ſuperflua.

He melhor, e mais expedito fazer os Xaropes ſem ſer ao fogo, ou elles ſe

fação de ſubſtancias, cujos principios são fixos, ou das que os poſſuem volateis. A quantidade do aſſucar para o liquido ainda que geralmente ſe tenha eſtabelecido dobrada, tem todavia eſta regra ſuas excepções. Taes são as ſeguintes. I. Para dezeſete onças de qualquer infusão, cozimento, ou çumo aquoſo, não havendo de ſe evaporar couſa alguma, ſe tomaráõ duas libras civís de aſſucar purificado, e ſecco. II. Para dezeſeis onças de çumos azedos, de liquidos ſalinos, ou aromaticos deſtillados ſe tomaráõ vinte e oito onças do meſmo aſſucar. III. Em geral diſſolva-ſe em qualquer liquido que ſeja huma quantidade do aſſucar dito igual á do liquido, de que ſe quer fazer o Xarope, e depois ſe lhe vá ajuntando pouco a pouco mais aſſucar em pó, mechendo ſempre com eſpatula, até que ſe ache no fundo do vaſo ſem eſtar derretido, a pezar da agitação da eſpatula: ponha-ſe em fim tudo em banho de Maria, para ſe diſſolver o aſſucar com ajuda do calor. Não

he

he preciſo advertir, que os Xaropes, que ſe querem de çumos azedos, ou dos frutos ſubacidos, ſe não fação em vaſos de cobre, nem meſmo nos que são eſtanhados, nem em vaſos de barro vidrados, ſegundo fica notado a *pag.* 3, *e* 4.

Quem quer fazer os Xaropes ao fogo, ou cozidos, a não ſerem feitos com aſſucar puriſſimo, depois de eſte ſer derretido no çumo, infusão, ou cozimento, ſe deve clarificar tudo; menos que o Xarope ſeja de *Meconio*, *Diacodio*, ou *Papoilas brancas*, o qual nunca ſe deve clarificar; e para evitar qualquer deſcuido, ſe deve fazer pela fórma, que em ſeu lugar diremos. A conſiſtencia devida dos Xaropes cozidos ſe averigúa, havendo continuado huma leve fervura depois da clarificação; e tomando n'huma colhér huma pequena quantidade, e inclinando-a, para que o Xarope caia: ſe ſe fórma na margem da colhér huma lagrima, tem o ponto neceſſario. Tambem eſte ſe conhece, aſſoprando ſobre huma quantidade peque-

na do mesmo Xarope recebida em vaso frio, se vai apparecendo huma como pellezinha sensivelmente enrugada. Ultimamente, se deixando cahir da colhér o Xarope gotta a gotta, cada huma dellas parece fugir, e encolher-se para ao bordo da colhér. Este *ponto*, e consistencia devida he muito preciso ser bem examinado, para que o Xarope se conserve liquido, e se não crystallize.

Para se fazer o *Mel* medicinal o processo he o mesmo, que para os Xaropes: só com differença no modo de examinar o *ponto*, porque este se examina de duas maneiras: 1.º lançando huma pequena porção do Mel, que se está cozendo, n'hum prato frio, e se deixa em descanço até que arrefeça, e depois de esfriado se divide ao meio: se as porções divididas se conservarem por algum tempo nesta separação, sem tornar a unir-se logo, está o Mel na sua devida consistencia: ou 2.º se lançando-o d'altura de hum palmo, ou dous, ficar pegado ao prato como huma

mas-

maſſa molle, ſem que ſalte em pequenas gottas, como fazem as ſubſtancias mais liquidas. Não ter o Mel chegado a eſte ponto por meio do cozimento, em que perde a demaziada humidade, tem o perigo de ſe alterar, e deſtruir pela fermentação, a que eſtá ſugeito: ſe he cozido ainda além deſte termo, cryſtalliza-ſe depois de frio, mas conſerva a virtude medicinal.

Pelo que pertence á conſervação deſtas compoſições he miſter ſaber, que ſe não devem arrecadar ſem que eſtejão perfeitamente frias, porque os vapores, que ſe levantão em quanto eſtão quentes, recahindo em gottas ſobre o Xarope, dão lugar á fermentação, ou ao menos ao cheiro de mofo, que adquirem. Aſſim frios os Xaropes, que ſe fizerem por cozimento, ſe arrecadaráõ em garrafas de barro, ou, melhor, de vidro, tapadas com rolhas de cortiça, e eſtarão em lugar frio, para que não fermentem. Será bom que eſtes vaſos não levem cada hum mais de

hu-

huma libra, para evitar, que o toque do ar nas repetidas aberturas, que do vaſo ſe fizerem, ſendo maior a quantidade do Xarope, e mais frequente o ſeu uſo, dê lugar á ſua fermentação, e alteração. He por eſta meſma razão, que, ſe o Xarope for menos uſado, deve o vaſo ſer mais pequeno ainda, do que de huma libra. O tempo, que podem conſervar-ſe eſtas compoſições ſem alteração, pouco póde exceder de hum anno, e por iſſo ſe hão de renovar todos os annos ao menos.

Da miſtura dos differentes Xaropes, e ajuntando-ſe-lhes algumas vezes ſubſtancias mucilaginoſas, oleos pingues eſpremidos de pouco tempo, gema d'ovo, e ſemelhantes, reſulta huma compoſição de conſiſtencia entre xarope, e electuario, a que os Arabes chamárão *Looch*, e *Looh*, ou na noſſa linguagem *Lambetivo*, ou *Lambedor*, porque ſe uſa lambendo-ſe. Eſta compoſição he verdadeiramente Magiſtral, e extemporanea; mas porque no modo de manipular-ſe ha algumas couſas, que ſe dei-

deixão á intelligencia, e arbitrio do Boticario, debaixo da ſimples palavra *miſture-ſe*, ou ſem determinar a quantidade do aſſucar, ſe receita deſte *quanto baſte*, e F. S. A., he preciſo advertir: 1.º Que, ſe ſe hão de miſturar oleos com alguma agua, ſe lhes deve ajuntar ametade, ou igual porção de gema de ovo, e triturar-ſe tudo fortemente em almofariz de vidro, ou de marfim, até que ſe unão. 2.º Se a miſtura he de oleo com xarope, ſe ajunta áquelle huma pequena porção de aſſucar ſecco primeiramente antes do xarope, e ſe triturão, como dito he: e ſendo v. g. duas onças de xarope, e huma de oleo, ha de ſer huma oitava de aſſucar refinado. 3.º Tambem ſerve de entremeio huma pequena porção de Sabão de Veneza. 4.º Não havendo hum determinado gráo de conſiſtencia, além do que he já dito entre a conſiſtencia de xarope, e a de electuario, bem ſe vê, que a eſpeſſura maior ſe emenda com a addição de alguma agua, ou xarope; e a tenuidade com a addição

de

de aſſucar refinado em pó, e alguns pós de Alcatira, ou Goma Arabia: bem entendido, que antes o Looch ſeja mais eſpeſſo do que tenue, para que não ſeja facil ſepararem-ſe as ſubſtancias oleoſas das aquoſas.

CAPITULO IV.

Da Emulsão.

DÁ-ſe o nome de *Emulsão* áquella qualidade de medicamento liquido, oleoſo-aquoſo, côr de leite, feito de ſubſtancia pingue ſuſpenſa no menſtruo aquoſo por entremeio de huma mucilagem, ou de outra ſubſtancia capaz diſſo. São conſeguintemente duas as eſpecies de Emulsões. A Emulsão *verdadeira* he feita das ſementes, e frutos prenhes de oleo pingue, taes, como são as ſementes frias maiores, as amendoas, e ſemelhantes. A Emulsão *eſpuria*, e impropriamente chamada Emulsão, he feita daquellas ſubſtancias, que ſendo oleoſas, são muito

dif-

difficeis de ſuſpender-ſe n'agua : v. g. os balſamos liquidos, ou ſolidos, as gomas-reſinas, a Canfora. Tambem eſta compoſição entra na ordem das Magiſtraes, cujas regras, para bem ſe fazer, são as ſeguintes.

1.ª As ſementes, ou frutos, de que ſe ha de fazer a Emulsão, ſejão bem ſeccos, e deſpidos das ſuas caſcas, e que não tenhão adquirido ſabor acre, ſendo alteradas pelo tempo, ou pelo máo modo da ſua colheita, e conſervação.

2.ª O menſtruo da Emulsão deve ſer a agua ſimples pura; a deſtillada de plantas; as infusões; e cozimentos aquoſos. Qualquer deſtes liquidos nem pelo ſabor, nem pela eſpeſſura ſeja deſagradavel; e por iſſo quanto mais ſimples for, melhor he.

3.ª Se nem a materia, de que ſe ha de fazer a Emulsão, nem o liquido proporcional he determinado pelo Medico, e ſe receita ſómente *Emulsão f. S. A.*, he preciſo ſaber, que ha tres diverſos gráos

de consistencia de Emulsões, *liquidissima*, *média*, e alguma cousa *espessa*. A *média* he a recommendavel: nesta para huma libra de menstruo he devida onça e meia de sementes emulsivas. Para a *liquidissima* são precisas de doze até vinte partes de menstruo para huma das sementes, ou frutos. A Emulsão algum tanto *mais espessa* faz-se ajuntando a huma parte de sementes tres até seis do menstruo, que se quer.

4.ª Se se determina ajuntar-se á Emulsão alguma substancia acre, amarga, ou aromatica, sem que se declare a quantidade, e se deixe esta ao arbitrio do Boticario na generalidade de *quanto baste*, ajunte-se tão sómente a porção, que seja bastante para dar bom cheiro, ou sabor hum pouco mais grato.

4.ª He necessario advertir, que as substancias acidas decompõem a Emulsão, e que conseguintemente se não devem ajuntar para melhor sabor della.

5.ª As sementes, ou caroços limpos de suas cascas, e pelles se pizem em gral

de

de marfim, ou de pedra com mão de marfim, ou de páo muito rijo, até que ſe fação em paſta. Aſſim pizados, ſe lhes vão miſturando pequenas porções do menſtruo determinado, para ſe fazer mais igual a paſta; e por fim ſe miſture toda a quantidade competente do dito menſtruo. Miſturado tudo, ſe coe por panno de linho limpo, eſpremendo muito levemente; e ao liquido coado ſe ajunte então o mais, que ſe manda na receita, mechendo tudo dentro do meſmo gral com a ſua mão, ou *piſtillo*.

6.ª Havendo de adoçar-ſe a Emulsão com aſſucar, eſte ſe lhe miſturará depois de coada, ſendo purificado; mas ſendo de outro modo, então ajunte-ſe a quantidade determinada no meſmo tempo, em que ſe pizão as ſementes emulſivas; miſture-ſe o liquido, e ſe coe, como dito he, porque no coador ficaráõ as impurezas do aſſucar.

7.ª Quando nas Emulsões verdadeiras ſe manda ajuntar alguma ſubſtancia in-

diſſoluvel na agua, ſem ſe declarar o entremeio, pelo qual ſe poſſa ſuſpender, v. g. o Alcanfor, ou alguma reſina, ou balſamo, o Boticario ajuntará a eſtas ſubſtancias hum pouco de gema d'ovo, de goma Arabia, ou de Sabão de Veneza, ou de Heſpanha; e depois de bem triturados, miſturará a Emulsão.

8.ª Deſta meſma maneira ſe farão as Emulsões *eſpurias*, quando as ſubſtancias reſinoſas, ou gomoſo-reſinoſas ſe mandão miſturar com liquidos aquoſos, ſem ſerem companhia de outra Emulsão verdadeira; contundindo-ſe primeiro com os entremeios nomeados, e coando-ſe, conforme fica dito.

CAPITULO V.

Das Miſturas.

Á Simples combinação de medicamentos fluidos deſtinados para uſo interno ſe dá o geral nome de *Miſtura*. A diverſa côr, diverſa quantidade, e a maior

ef-

efficacia em diminuta porção fez antigamente dar á Miſtura os diverſos nomes de *Julepo*, *Miſtura contracta*, e *Bebida*. Ainda que tão ſómente adoptamos o nome de Miſtura, ſempre julgamos preciſo dar huma idéa deſtes nomes para ſua intelligencia.

He pois o *Julepo* huma Miſtura de medicamentos fluidos muito diafana, e tranſparente, de ſabor grato; de cheiro ſuave, ou nenhum; e de côr avermelhada com preferencia a outra qualquer. A ſua quantidade preſcreve-ſe para tres, ou mais doſes. A *Miſtura* propriamente aſſim chamada não tem as propriedades do Julepo, porque he menos liquida, menos tranſparente, menos agradavel ao ſabor, á viſta, e ao cheiro; para ſe tomar tambem de huma, ou de mais doſes. Se he para huma ſó vez, chama-ſe *Bebida*; e ſe a ſua efficacia he tanta, que em minima doſe produz o ſeu effeito, ſendo os ſeus ingredientes eſpirituoſos, ou ſemelhantes, tem o nome de *Miſtura contracta*, e meſ-

mo

mo ſe lhe tem dado o de *Gottas*, em razão do modo, por que he applicada.

As Miſturas, ſendo de ſubſtancias, que admittem mutua combinação ſem entremeio, eſtão feitas, mal ſe ajuntão os liquidos, e com elles os ſaes, ou gomas, &c. Se porém eſtas ſubſtancias precisão de entremeios, ajuntem-ſe eſtes, e por trituração ſe fação miſturar com os liquidos, que fazem a baſe da formula, do modo que diſſemos, fallando da Emulsão. E como os Julepos de ordinario são de ſabor acido, não ſe fação em vaſos de cobre, mas nos de pedra, ou de vidro, como para maior aſſeio, e ſegurança ſe devem fazer quaeſquer Miſturas.

CAPITULO VI.

Das Conſervas.

Conſerva he huma compoſição feita de vegetaes recentes, muito miudamente cortados, machucados, e miſturados com tanto aſſucar, que fique n'huma paſta

mol-

molle da consistencia de simples electuario. Esta fórma de medicamento tem uso para se poder no Inverno ter as plantas, que vegetão nas estações do anno antecedente, com toda a sua virtude, de que perderião grande parte, ou toda, sendo seccas; tambem serve para fazellas mais gratas ao paladar dos enfermos; e ultimamente para base, ou mistura de outros remedios.

Para se conseguirem utilmente os desejados fins, e boa manufactura das Conservas, he necessario advertir:

1.° Que as folhas, e flores recentes se alimpem dos seus peciolos, pészinhos, e calyces, para que na Conserva não appareção fios.

2.° Que o assucar seja refinado, branco, secco, reduzido a pó fino, e peneirado. A proporção da quantidade de assucar para a da planta he em geral o dobro; mas se ella tiver muito çumo além do ordinario, então póde cada parte da planta admittir tres de assucar.

3.° Que

3.º Que a planta, ou ſuas partes miudamente cortadas ſe pizem em gral de pedra com mão de páo, ajuntando a quantidade determinada do aſſucar pouco a pouco, até que tudo ſe faça em paſta igual, e uniforme.

4.º Que as plantas menos çumarentas, e hum pouco mais ſeccas ſe podem humedecer com huma pequena porção d'agua no tempo em que ſe pizão, e miſturão com o aſſucar.

5.º Que as ſubſtancias vegetaes, que a pezar da contusão ſe não reduzem a maſſa igual, como são as caſcas de laranja, ſe raſpem, e miſturadas com o aſſucar, ſe guardem por eſpaço de algumas ſemanas em vaſo tapado, para ſe pizarem depois de repaſſadas do aſſucar, e ſe fazer por eſte modo a maſſa mais uniforme.

6.º Que a conſiſtencia deſta maſſa ſeja tal, que nem por muito molle, ou quaſi liquida fique expoſta á fermentação, e corrupção; nem por dura venha a ſeccar-ſe totalmente.

7.º Que

7.º Que ſendo curta a duração das Conſervas, o Boticario faça pequena porção, mas mais repetidas vezes da que for daquellas plantas, que póde haver recentes em todo o tempo do anno; porque as Conſervas antigas ou são deſpojadas da ſua virtude, ou ao menos não são as melhores.

8.º Que feitas como convem, ſe guardem em vaſos de barro, ou de vidro cylindricos, de boca larga, e em lugar freſco.

Ainda com todas eſtas cautelas são pouquiſſimas as Conſervas, que chegão a durar hum anno ſem perda, ou grande diminuição de virtudes, e ſem que tenhão entrado em fermentação; porque muitas vezes ella começa dentro em poucos dias, e lhes altera, e deſtroe inteiramente a natureza. Tem-ſe aconſelhado para evitar eſte incommodo, que ſe mechão de novo com eſpatula cada ſemana, para ſe miſturarem de novo, ainda quando a fermentação já tem começado; o que ſe conhece

pela elevação da ſuperficie da Conſerva, por alguma eſcuma, ou bolhas de ar, que nella apparecem, e por hum começo de cheiro azedo. Mas bem facil he de crer, que neſte eſtado ſerá cuſtoſo reprimir, ou ſuffocar a fermentação, e conſeguintemente he melhor ſeguir, e pôr em prática o methodo de *Baumé* de fazer as Conſervas, que a razão, e a experiencia authorizão: principalmente ſe a conſerva ſe ha de fazer de plantas, ou ſuas partes, cuja virtude ſe não perde pela exſiccação; porque não tem lugar nas Conſervas das plantas, que são medicamentoſas ſómente em razão do ſeu çumo, e em quanto recentes, como são as chamadas antiſcorbuticas. Por eſte methodo a planta, ou ſuas partes, das quaes ſe quer a Conſerva, ſe ſeccão, ſe fazem em pó, e ſe guardão em vaſos de vidro bem tapados. Deſte pó ſe faz a Conſerva, no meſmo tempo que ſe pede, ajuntando a cada parte do pezo delle quaſi tres, ou quatro partes de aſſucar refinado, triturando tudo cuidado-

ſa-

ſamente, e reduzindo a paſta da conſiſtencia já dita pela addição de quantidade ſufficiente de agua pura, ou deſtillada da meſma planta, de cujo pó ſe faz a Conſerva. Póde muito bem conſervar-ſe o pó já miſturado com o aſſucar do modo, e na proporção, que diſſemos, e ajuntar-ſe-lhe a agua tão ſómente na occaſião opportuna. Deſta maneira ſe conſegue haver Conſervas freſcas com a meſma virtude, que terião, ſendo feitas da planta recente, e ſem o perigo de ſe alterarem pelo tempo. Eſta fórma porém he mais ſemelhante aos Electuarios, de que vamos tratar.

CAPITULO VII.

Do Electuario, e ſuas eſpecies.

A Miſtura de differentes pós, ou de outros medicamentos com xarope, ou mel, que fique em conſiſtencia molle, e ſemelhante a terebinthina hum pouco mais eſpeſſa, he o que ſe chama *Electua-*

rio : e porque esta consistencia admitte gráos differentes, e a virtude dos ingredientes, e reputação da extensão dellas tem tido hum grande poder na imaginação dos homens, daqui vierão os differentes nomes, que se tem dado a huma mesma cousa. Aos Electuarios de huma consistencia mais firme chamárão *Confeição*: e, entrando na composição o Opio, chamárão *Opiata*. Os nomes de *Antidoto*, *Mithridacio*, e *Theriaga* reservárão-se para algumas composições, que se acreditárão capazes de vencer os venenos, ou embaraçar a sua acção: e como este medicamento se determina em fórma secca muitas vezes, se se reparte em doses, cada huma das quaes se póde commodamente receber dentro da boca, e ser engulida inteira, chama-se então *Bolo*.

A materia propria do Electuario são quaesquer medicamentos accommodados para receber pela sua mistura, e composição a consistencia mencionada; e assim os pós, polpas, extractos, çumos espessados,

dos, oleos, arrobes, xaropes, conſervas, eſpiritos, e tinturas são a ſua materia: ſendo preferidas aquellas ſubſtancias ſimples, ou já preparadas, e compoſtas, que não ſejão de ſabor, cheiro, e côr deſagradavel; nem que facilmente ſe derretão com a humidade do ar, e capazes de entrar em fermentação, e corromper-ſe.

Como pois neſta compoſição entrão materias já preparadas, e compoſtas, claro eſtá, que tudo quanto até aqui ſe tem dito de cada huma das preparações, ou compoſições, que no Electuario deverem entrar, ſe ha de aqui entender, como dito he, com poucas excepções, ou addições.

Se no Electuario entrão polpas, eſtas ſe eſpeſſaráõ, fazendo-ſe-lhes evaporar a humidade ſuperflua, ou ſe cozeráõ no mel, no xarope, ou no cozimento, que ſe preſcrever, até ficarem na devida conſiſtencia. E ſe houverem gomas, ſaes, ou çumos eſpeſſados para ſe miſturarem

na

na composição, estes se dissolveráõ primeiramente em liquido tepido, para se fazer igual distribuição delles pela massa toda. Neste liquido mais, ou menos espesso se fará depois pouco a pouco a addição das substancias, que se tem reduzido a pó, movendo tudo ao mesmo tempo contínua, e fortemente com espatula de páo, até que fique a massa igual, uniforme, e sem grumos: bem advertido, que as substancias cheirosas, as quaes pelo calor perdem esta propriedade, se devem ajuntar, estando frio o Electuario.

A diversa consistencia das substancias, de que se fazem os Electuarios, (tanto das seccas, como das liquidas, que as hão de embeber,) faz quasi indeterminavel a proporção, que entre humas, e outras se poderia guardar, fallando geralmente. Mas como as mais das vezes a quantidade do liquido, que ha de receber em si as substancias seccas, se deixa ao arbitrio do Artista Pharmaceutico, pelas palavras de *quanto baste*, ou *sufficiente*

quan-

quantidade, he mifter advertir, que não fómente fe ha de attender ao volume, e natureza das fubftancias feccas, e reduzidas a pó, mas tambem á tenuidade, ou efpeffura maior do liquido, em que fe hão de mifturar, e formar em Electuario. Por iffo fendo os pós de igual volume, e natureza, e o liquido tenue, pouca porção defte he precifa para lhes dar a confiftencia propria, diftribuindo-fe por todos igualmente. Se a quántidade dos pós he diminuta, he bom que o liquido feja mais efpeffo; e fe he a quantidade maior, he mais commodo, que o liquido feja mais folto, e muito tenue. Dêmos v. g. que fe receita huma onça de pós, e para formar delles Electuario, fe prefcreve hum liquido mais efpeffo: deixando-fe a arbitrio a fua quantidade, deverá fer efta oito onças; fe o liquido for menos efpeffo, tres onças; e fe for tenue, quafi como agua, duas onças.

Os liquidos, que commummente fervem para os Electuarios, são o affucar em

cal-

calda, ou xarope, e o mel cozido, despumado, e na consistencia, que dissemos no *Capitulo terceiro.* Ainda depois de feita a mistura de todos os simplices, de que constão os Electuarios, alguns ha que tem precisão de fermentarem; o que se lhes deve promover, e accelerar, mechendo-os por espaço de hum quarto d'hora em alguns dias successivos. Esta fermentação tem-se julgado necessaria para facilitar, e adiantar a mistura dos medicamentos, que entrão na composição, e della resultar huma nova virtude, ainda além daquella, que pende da simples mistura delles. Afóra deste uso, que tem os Electuarios, tem tambem o de servir para conservação dos mistos tanto tempo, que muitos durão vinte annos, e mais; e então he que são reputados melhores, taes como a Theriaga, e outros, de que hoje se faz pequeno, ou nenhum uso pelas antigas composições longas, e importunas, havendo-se substituido outras mais bem combinadas, e simplices, que adoptamos.

Guar-

Guardão-ſe os Electuarios em vaſos de vidro, ou de barro vidrado. Muitos durão hum anno, e mais, como são os aromaticos: outros durão menos tempo; porque ſe alterão pela fermentação, pelo mofo, e bolor, que crião na ſuperficie; e porque ſe ſeccão, e são roidos de bichos. Os que não devem fermentar, e fermentão com effeito; os que tem mofo, e bolor; e os que já tem bichos por muito ſeccos, eſtão corruptos, e por tanto inuteis, e incapazes de ſe empregar no uſo da Medicina. Aquelles porém, que ſómente tem adquirido pelo tempo hum maior gráo de ſeccura, ſe podem reduzir á devida conſiſtencia, ajuntando-ſe-lhes huma pequena porção de vinho branco generoſo, e miſturando-ſe com eſpatula de páo muito cuidadoſamente. Eſta ſubſtancia, como he mais fluida, inſinua-ſe igualmente por todo o Electuario ſem lhe augmentar o volume, nem fazer variar a proporção dos ſimplices miſturados: o que não ſuccederia ſe o Electuario ſe humede-

ceſſe com o xarope commum, ou com o mel deſpumado, como pareceria natural fazer-ſe.

A facilidade, com que mais cedo, ou mais tarde ſe alterão, e corrompem os Electuarios, que nas boticas ſe guardão, fez que *Baumé* ſe lembraſſe de aconſelhar a prática, que para as conſervas tinha aconſelhado, de ter em vaſos de vidro bem tapados os pós já miſturados, de que ha de fazer-ſe o Electuario, para ſe miſturarem com mel, ou xarope commum, na occaſião meſma, em que ſe hão de adminiſtrar; evitando aſſim a corrupção dos Electuarios, e a mudança, e alteração de ſuas virtudes medicinaes. Para não deixar incompleta a ſua judicioſa obſervação, havendo notado, que nem todos os pós embebem a meſma porção de humidade, eſtabeleceo as ſeguintes regras:

Os pós feitos de plantas, lenhos, caſcas, flores, e ſemelhantes ſe reduzem á conſiſtencia de Electuario com tres partes

de

de xarope, ou mel para huma de pós: e ao fim de vinte e quatro horas tem a devida consistencia.

As Gomas-resinas com igual quantidade do seu pezo.

As resinas, e balsamos seccos com alguma cousa menos do seu pezo.

Os corpos mineraes metallicos como são limalha de ferro, a pedra hematites, o antimonio, &c. com a ametade do seu pezo.

Os saes alcalinos fixos demandão do xarope tão sómente a decima parte de seu pezo; e os saes neutros ametade, pouco mais, ou menos.

Baumé todavia observa, que estas regras assim fixas, e geraes sómente tem lugar nos Electuarios, cujos simplices não tem acção huns sobre os outros, da qual se sigão novas combinações, ou decomposições, que fação alterar de dia para dia a sua consistencia: porque neste caso sómente a observação do prudente Pharmaceutico, e o estado do Electuario he

que póde regular a addição, ou não addição do xarope.

CAPITULO VIII.

Das Pilulas.

DÁ-ſe o nome de *Pilula*, ou *Pirola* a huma fórma de medicamento ſolido, de huma conſiſtencia menos molle, do que a do electuario; de figura esferica; e do tamanho de huma ervilha, pouco mais, ou menos; feito de varios pós recebidos, e amaſſados em xarope, ou mel, ou outra ſubſtancia capaz de ſuſtentar eſta conſiſtencia; e deſtinado para ſer engolido inteiro. Quaſi que não ha ſubſtancia alguma na ordem dos medicamentos ſimplices, preparados, ou compoſtos, que não poſſa ſervir para della ſe formarem Pilulas, ou por ſi, ou pela varia miſtura de huns com outros remedios, e ſua diverſa preparação.

Sendo eſtes remedios pela maior parte preciſados de ſer reduzidos a pó antes

de

de formar Pilulas, aqui he forçoso que se pratiquem em primeiro lugar as leis da Pulverização. A estes pós misturados por trituração se ajunte sufficiente quantidade de xarope, mel despumado, ou de alguma confeição, ou conserva molle, e em gral de pedra com mão de páo se machuquem, e amassem tanto tempo, e tão fortemente, que se faça huma massa igual, uniforme, liza, e capaz de se estender de algum modo sem partir-se. Prefere-se o xarope a outra qualquer substancia liquida, ou molle, porque a massa de Pilulas feita com elle não endurece tão brevemente; e por isso a mucilagem nunca deve servir para este uso, pois que as Pilulas formadas com ella em poucos dias adquirem huma dureza de pedra.

As substancias tenazes, como são as gomas, gomas-resinas, extractos, e electuarios hum pouco mais espessos, e que já tem por essa razão a consistencia analoga á das Pilulas, ou se machuquem com a mão do gral quente para se fazer mais igua-

iguaes, ou com huma pequena porção de liquido conveniente ſe reduzão a eſtado de ſe poderem igualmente miſturar com os outros medicamentos, que entrão na compoſição das Pilulas. Além deſtas ſubſtancias algumas ha, que difficilmente ſe reduzem a pó, como he a canfora, e outras. Eſtas he melhor triturallas antes com algumas gottas de eſpirito de vinho, do que com o xarope, ou mel; não ſómente porque pelo eſpirito ſe reduzem mais facilmente a pó, mas porque por elle ſe não augmenta o volume da maſſa, e não póde na repartição das Pilulas ſer tão incerta a doſe dos medicamentos. As gomas, çumos eſpeſſados, e extractos aquoſos devem amollecer-ſe primeiramente com o xarope, e depois he que ſe devem ajuntar os pós, e miſturar-ſe tudo da fórma dita, e de modo, que a conſiſtencia ſeja capaz de ſe formarem as Pilulas.

Aſſim feita a maſſa, ſe he para ſe guardar como compoſição Officinal, ſe conſerve dentro de bexiga, humedecida de

vez

vez em quando com algum liquido apropriado á natureza das Pilulas, para que esteja sempre a massa na molleza, que se precisa, para ellas se formarem. Se esta massa Officinal, não obstante a cautela, se tem seccado mais, e de maneira, que ao tempo de se pedir se não possa formar, mistura-se-lhe no almofariz nova quantidade de xarope, piza-se de novo, para que a massa adquira a devida molleza, e procede-se então a fazer as Pilulas do mesmo modo, que sendo a prescripção Magistral, que logo descreveremos. *Baumé* aconselha haver os pós compostos, de que se fação as Pilulas ao tempo de se pedirem, com a addição do xarope, da mesma maneira, que os electuarios, e conservas. Este methodo não póde ter lugar na massa de Pilulas, em que entrem polpas, e extractos, ou semelhantes substancias, que se não reduzem a pó: podendo aliàs ser de utilidade, quando todos os medicamentos da composição das Pilulas podem reduzir-se a pó, e este conservar-se em vidros bem tapados. Pa-

Para determinar o juſto tamanho das Pilulas, que ſe hão de fazer da maſſa aſſim trabalhada, ha huma particular máquina, da qual póde carecer o Boticario, fazendo da meſma maſſa rolos delgados, e iguaes por toda a ſua extensão, e cortando-os em pequenos pedaços em iguaes diſtancias; dos quaes tomando cada hum entre os primeiros tres dedos da mão, e revolvendo-os em giro, forme cada Pilula do tamanho de huma ervilha, e que tenha de hum grão até ſinco de pezo, pouco mais, ou menos. Para que a maſſa ſe não apegue aos dedos, e deſte modo ſe embarace formar-ſe as Pilulas, defendem-ſe os dedos, e ſe facilita a revolução da maſſa entre elles com qualquer pó ſecco, v. g. de goma de trigo, de alcaſſús, de olhos de caranguejo preparados, de marfim, ou de outras ſemelhantes ſubſtancias. Quando ſe mandão fazer as Pilulas de *grandeza ordinaria*, ellas não excedem ſinco grãos, conforme for o pezo relativo das ſubſtancias, de que são compoſ-

poſtas : aliàs ſendo determinado o pezo de cada huma , ou o numero dellas, que de huma certa porção de maſſa ſe deve fazer , eſta determinação ſe ha de eſcrupuloſamente cumprir.

Quando ſe mandão dourar , ou pratear as Pilulas, depois de formadas ſe revolvão ſegunda vez entre as palmas das mãos humedecidas com xarope , ou com outro qualquer liquido, para que a ſuperficie da Pilula ſe humedeça leviſſimamente, e huma e huma com devida ſeparação ſe ponhão ſobre folhas de ouro, ou de prata dentro de huma caixa , na qual ſe moveráõ em roda, movendo a caixa, para que rodando ſobre as folhas ditas, eſtas ſe peguem á ſuperficie humedecida, e a cubrão igualmente. As Pilulas, que não ſe mandão dourar, ou pratear, ſe defendem de ſe pegar entre ſi com a aſpersão dos pós ditos.

CAPITULO IX.

Dos Trociſcos.

NÃo differem das pilulas, dos electuarios, e dos bolos os *Trociſcos*, ſenão na figura, e em pouco mais; tanto aſſim, que de antigo tempo tiverão o nome de electuario ſolido, deſtinados para disfarçar o ſabor ingrato de alguns medicamentos; para ſe trazerem na boca nas moleſtias de lingua, fauces, e ſuas vizinhanças, em figura de *trociſcos*, *paſtas*, ou *paſtilhas*, *morſulos*, *rotulas*, ou *rodinhas*, triangulares, orbiculares, quadrados, pyramidaes, cylindricos, &c. ſegundo o goſto de quem os reduz a fórma.

Bem ſe vê, que em conſequencia quanto ſe tem dito ſobre o modo de fazer os electuarios, e pilulas, tem lugar para á factura dos Trociſcos; bem advertido, que para eſtes são neceſſarios pós reduzidos á maior tenuidade, e delgadeza poſſivel, havendo de ſervir para trazer na

bo-

boca. Cumpre tambem advertir, que ſe não reduzão os pós a maſſa com o mel; porque havendo de guardar-ſe os Trociſcos por algum tempo, feitos com mel humedecem com o toque do ar: por iſſo o *excipiente* dos pós ſeja xarope, como para as pilulas; e havendo de conſervar-ſe os Trociſcos para muito tempo, então he melhor que o *excipiente* ſeja mucilagem, a qual os conſerva melhor, e defende do ar depois de ſeccos.

De huma até quatro onças de pós para huma libra de aſſucar em calda he a proporção, que ſe tem eſtabelecido entre os ingredientes: e pelo que pertence á mucilagem, apenas ſe póde determinar tanta, quanta baſte para fazer maſſa ſemelhante á maſſa de pilulas. Como os pós ſe não podem embeber no aſſucar todos de huma vez, claro eſtá, que ſe hão de ir ajuntando pouco a pouco, mechendo-os com eſpatula de páo, para que fique a maſſa igual, e tratavel. Depois da maſſa feita, ſe lhe dá a fórma, que ſe quer,

mas commummente ſe dá o nome de Trociſcos á maſſa de figura de pequenas azeitonas, ou de tremoços, ou pyramidal. Eſta maſſa facilmente ſe péga aos dedos: o que ſe póde precaver, tendo-os untado com qualquer oleo pingue, não rançoſo, ou com algum oleo aromatico apropriado á natureza dos ingredientes: ou tambem com o pó de alcaſſús, ou de goma de trigo. Aſſim formados os Trociſcos, ſe põem ſobre ſedaço limpo, em lugar ſombrio, e ventilado, tendo a cautela de lhes mudar por vezes a ſuperficie, para que bem ſe ſequem, e por igual. Conſervão-ſe em vaſos de vidro, ou de barro vidrados, defendidos do ar, para não humedecerem, e durão hum anno. Parece eſcuſado dizer, que ſendo eſta fórma de medicamento analoga ao electuario, e ás pilulas, ſe podem ter os pós ingredientes miſturados, e guardados para ſe formar Trociſcos na occaſião, em que ſe pedem.

Para os *Morſulos* recommenda-ſe, que ſejão ſolidos, quebradiços, e a ſua con-

ſiſ-

ſiſtencia incapaz de amollecer ao ar : no reſto não differem dos Trociſcos. As *Rotulas* porém ou ſe fazem do meſmo modo, ou mettendo o aſſucar em pó, e bem ſecco, e puro n'hum vaſo de metal, e pondo-o ao fogo, mechendo-o continuamente ſem deſcançar com eſpatula, até que aqueça de tal maneira, ſem ſe derreter, que mettendo-ſe-lhe o dedo, ſe não poſſa ſupportar o calor. Então a cada onça de aſſucar neſte eſtado ſe ajunte huma oitava do çumo determinado, continuando a mecher ſem interrupção, e ligeiramente, até que tudo igual, e uniformemente miſturado, ſem haver adquirido empyreuma, ſe lance ſobre pedra fria plana, e horizontal, aonde depois de fria a maſſa, ou proxima a eſfriar de todo, ſe formará da figura que ſe quizer. Entrando neſta compoſição çumos azedos, em vez dos vaſos de metal, ſe uſe dos de barro não vidrados.

CA-

CAPITULO X.

Da Cataplasma.

A *Cataplasma* he hum medicamento Magistral, molle, de consistencia de papas, (cujo nome tambem tem,) coherente, e que se não derrete com o calor. Ha Cataplasmas cruas, e cozidas, segundo o modo, por que são feitas. A humas, e outras dão materia todos os tres Reinos da Natureza, mas muito particularmente o Reino Vegetal em toda a sua extensão. O Reino Animal poucas substancias submministra; e o Mineral apenas os preparados do chumbo.

A Cataplasma crua para se fazer não he preciso outro algum trabalho, do que pizar, e reduzir a consistencia de papas em gral de pedra com mão de páo as hervas, raizes, ou frutos, quando são recentes, se nada mais entra na cataplasma. Se na falta de vegetaes recentes se hão de emprégar os seccos, então se amollecem

pri-

primeiramente pela maceração, e depois ſe machucão, e reduzem a Cataplaſma. Faz-ſe tambem a Cataplaſma crua de pós embebidos em qualquer determinado liquido, e mechidos com eſpatula ſem interrupção, até que ſe formem papas de igual, e uniforme conſiſtencia, como dito he.

Daqui ſe infere, que a materia, que ha de ſervir para as Cataplaſmas cruas, ou cozidas, deve ſer de ſua natureza molle, ou fazer-ſe tal pela Arte; e que por iſſo havendo as plantas recentes, deſtas com preferencia ás ſeccas ſe deve fazer a Cataplaſma. Para a Cataplaſma cozida humas, e outras plantas ſe cozeráõ mais, ou menos tempo em agua, ou no liquido, que ſe determinar, machucando-ſe, e cortando-ſe primeiramente as ſubſtancias mais rijas, e fervendo, até que pareção podres, e ſe desfação facilmente entre os dedos; havendo a cautela de que ſe não queimem, ou eſturrem. Feito aſſim o cozimento, coe-ſe; as ſubſtancias cozidas pizem-ſe

em

em gral de pedra com mão de páo, e feitas em papas, ſe coem por ſedaço, para ficar mais igual a maſſa; e a eſta ſe ajuntem os medicamentos, que houver feitos em pó, mechendo-ſe com eſpatula, ao meſmo tempo que vagaroſamente ſe vão lançando os pós, afim de que fiquem uniformemente diſtribuidos por toda a Cataplaſma. Se ella fica menos molle, do que he proprio, ajunta-ſe-lhe huma porção do cozimento coado baſtante para abrandar a conſiſtencia da maſſa; e ſe eſta he hum pouco mais rala, do que deve ſer, torne-ſe a levar ao fogo em vaſo competente, e ſe faça evaporar a demaziada humidade, até ſe conſeguir a conſiſtencia devida; mechendo entre tanto continuamente com eſpatula de páo, para que não adquira empyreuma, queimando-ſe.

As ſubſtancias duras, que não podem cozer-ſe até o ponto indicado, e as aromaticas, que perderião a ſua natureza, e propriedades, cozendo-ſe, ſe fação em

pó,

pó, para ſe ajuntarem ás papas, com eſta differença, que as ſubſtancias não aromaticas ſe ajuntem em todo o tempo; as aromaticas porém ou já fria a Cataplaſma, ou quaſi fria. O meſmo ſe entenda dos oleos eſſenciaes, eſpirito de vinho, tinturas, e ſemelhantes, que por ventura hajão de ſe ajuntar. Havendo de ſe ajuntar á Cataplaſma ſaes, ſabão, ou mel, ſe desfação no liquido, em que as mais ſubſtancias ſe hão de cozer, antes que eſtas ſe miſturem. As raizes bulboſas, e carnoſas, e os frutos, taes como as maçans, não ſe cozão, mas aſſem-ſe debaixo de cinzas quentes, e ſe pizem igualmente com as ſubſtancias, que forão cozidas: e ſendo da formula a addição de unguentos, gema de ovo, e algumas outras ſubſtancias untoſas, eſtas ſe miſturem, quando ainda a Cataplaſma eſtiver tepida.

Receitando-ſe qualquer Cataplaſma, determinando os ingredientes della ſem determinação das quantidades de cada hum, e deixando-ſe eſtes ao arbitrio do

Boticario pela formula geral de *quanto baſte*; eſta he a regra, que elle deve ſeguir, geralmente fallando » Para huma libra de Cataplaſma, cujos ingredientes ſejão hervas, farinhas, ou pós, e ſubſtancias untoſas, deve tomar ſeis onças e meia (pouco mais, ou menos) das hervas; tres, ou tres e meia das farinhas, ou dos pós; e duas das ſubſtancias untoſas » fazendo a Cataplaſma ſegundo as outras regras dadas.

Da meſma maneira, que para as conſervas, electuarios, e pilulas, aconſelha *Baumé* a conſervação em vidro tapado das ſubſtancias feitas em pó, que hão de ſervir para Cataplaſmas. Teria lugar eſta recommendação, ſe a Cataplaſma não fôra huma formula poſitivamente Magiſtral, e para ſe fazer a arbitrio de quem a preſcreve.

CA-

CAPITULO XI.

Do Linimento.

HE o *Linimento* hum medicamento externo de consistencia entre oleo, e unguento, feito de substancias pingues, e untosas, ás quaes se ajuntão algumas vezes outras substancias, que não sendo da natureza das primeiras, podem todavia commodamente entrar na composição sem destruir a consistencia, e fórma della. São pois os oleos expressos, infundidos, e cozidos; a manteiga; as enxundias; tutanos dos ossos; unguentos; cera; resinas; e gomas-resinas a materia proxima dos Linimentos: e a estas se podem misturar espiritos; balsamos liquidos; tinturas; oleos essenciaes; sabão; mel; mucilagens; e semelhantes: tudo de maneira, que resulte huma mistura igual, de molleza untosa, e escorregadia, em differentes gráos de consistencia entre a espessura do unguento, e a tenuidade do oleo. A consisten-

cia justa, e devida do Linimento tem o exemplo na mistura de quatro onças de azeite, em que seja derretida huma onça de cera.

Quando a materia do Linimento são sómente oleos espremidos, cozidos, ou infundidos, e mesmo essenciaes destillados, nada mais se precisa para se fazer do que misturarem-se os ingredientes: se porém a estes se hão de ajuntar liquidos aquosos, e salinos, só póde haver combinação, triturando, ou anaçando tudo por muito tempo, ou levando ao fogo, e fazendo exhalar a agua a brando calor.

Tendo de se misturar para Linimento unguentos, gema de ovo, mel, ou sabão, podem misturar-se por meio de simples, e aturada trituração; ou mais brevemente fazendo aquecer os oleos espremidos, &c. e que nelles se derretão os unguentos, se ajunte o sabão, e o mel; e quando tudo estiver quasi esfriado, se ajunte a gema de ovo, para que se possa igualmente distribuir sem se coalhar.

En-

Entrando na composição do Linimento substancias mais espessas, como são resinas, gomas-resinas, cera, e emplastros, que se derretem nos oleos, e com elles se combinão, tambem se devem desfazer ao fogo dentro dos oleos, que sem perda de suas qualidades podem supportar o calor. E ultimamente, se a esta combinação feita tem de se ajuntar substancias espirituosas, aromaticas, e oleos essenciaes, esta addição se não faça antes de estar frio o Linimento: e, conforme for a natureza dos ingredientes, se dê em vaso tapado, ou com menos cautela defendido sómente das immundicies, que lhe possão entrar, com cobertura de papel.

CAPITULO XII.

Do Unguento.

DE substancias tambem oleosas, e pingues, como o linimento, se faz outro medicamento para uso externo; mas de consistencia tal, que nem se coalhe, e en-

endureça com o frio, nem com o temperado calor do ar ſe derreta. Sirva de exemplo para maior clareza a conſiſtencia da manteiga, do unto, e do mel. Nelle deve entretanto haver uniforme miſtura de ingredientes, e molleza untoſa ſem aſpereza, e ſem tenacidade. A eſta fórma de medicamento ſe dá o nome de *Unguento*, e conforme o modo de ſe fazer, e a natureza dos ingredientes, ſe lhe tem dado diverſos nomes.

Chama-ſe Unguento ſimplesmente *miſturado* aquelle, que reſulta da combinação de materias capazes para eſta fórma por trituração, miſtura, ou derretidas juntamente ao fogo. Unguento *cozido* diz-ſe aquelle, em que entrão vegetaes, ou ſuas partes tanto tempo cozidos a fogo brando nos oleos, enxundias, &c. até que ſe tenha evaporado toda a humidade. O Unguento *nutrido* he feito de hum oleo pingue tanto tempo triturado com algum vinagre, ou com algum eſpirito alcalino até perfeita miſtura, e que della reſulte

hu-

huma maſſa branca ſemelhante á nata do leite. O nome de *Balſamo artificial eſpeſſo* vem da miſtura de oleos eſſenciaes, balſamos naturaes, reſinas, alcanfor, almiſcar, e ſemelhantes: e o de *Pomada* teve origem antigamente da addição das maçans; hoje dá-ſe eſte nome não ſómente a qualquer Unguento de cheiro agradavel, mas a outros de uſo coſmetico.

Do que ſe tem dito ſe conhece qual he a materia dos Unguentos, a ſua conſiſtencia, e o modo de ſe fazerem, de fórma, que pouco reſta para accreſcentar, que ſeja peculiar a cada huma deſtas eſpecies d'Unguento. Tudo quanto ſe diſſe do modo de fazer os linimentos, aqui torna a ter lugar relativamente ao *Unguento ſimplesmente miſturado*; mas como nelle póde haver de entrar terebinthina, e pós, he neceſſario advertir, que a tenacidade da terebinthina, (ou os mais ingredientes ſe poſsão unir pela trituração, ou neceſſitem de ſer derretidos,) ſe deve primeiramente abrandar com a união de gema

d'o-

d'ovo, enxundia, ou algum unguento, que haja de ſer ingrediente da compoſição, que ſe quer fazer, triturando-ſe muito bem em gral de pedra com mão de páo. Havendo pós, que ſe ajuntem ao Unguento, ſe elles são em tanta quantidade, que a conſiſtencia da compoſição fique mais dura do que he dito, então com addição d'hum pouco mais de azeite ſe reduza á conſiſtencia, que deve ter: e aſſim pelo contrario, ſendo ella mais molle, e rala, ſe eſpeſſe mais pela miſtura de nova quantidade de pós, ou cera.

A definição, que démos do Unguento *cozido*, inculca a neceſſidade, que ha na ſua factura de ter em viſta, e executar quanto ſe diſſe dos oleos feitos por cozimento, e ajuntar-lhes depois as mais ſubſtancias, que nelle ſe podem derreter, e demorar tudo no calor tanto tempo, que ſe exhale, e conſuma a humidade, o que bem ſe conhece pelos ſeus ſinaes. Tanto n'huns, como n'outros Unguentos, ſe as ſubſtancias, de que elles ſe com-

compõem, não são inteiramente isentas de materias estranhas, que as fazem menos puras, em estando tudo derretido, se côe por sedaço, e depois se lhe ajuntem os pós, se a receita os pede. O modo de ajuntar os pós he lançando-os em pequena porção, e espalhando-os por toda a superficie do Unguento, como se faria, havendo de ajuntar alguma substancia liquida; mas ao mesmo tempo mechendo continuamente tudo, e sem descançar com espatula de páo, até que chegue de todo a esfriar.

Para se fazer o Unguento *nutrido*, nada mais se precisa do que na sua definição se disse; o *Balsamo espesso* porém he feito a fogo, ou por simples mistura ao frio. He feito a fogo aquelle, que consta de azeite, enxofre, alambre, sal de chumbo, ou semelhantes, fervendo no azeite cada huma destas materias, até adquirirem huma consistencia hum pouco mais liquida do que o mel, ou a mesma consistencia do mel. Estes balsamos são hoje

de muito pouco, ou nenhum uſo. São feitos a frio aquelles balſamos, em que entrão ſubſtancias aromaticas; porque eſtas ſe ajuntão a hum oleo pingue eſpremido feitas em pó fino, lançado, e miſturado, como ha pouco diſſemos, para haver delle igual diſtribuição. Prefere-ſe para oleo *excipiente* o oleo expreſſo de Nós moſcada, chamado em razão deſte uſo *Corpo para balſamo.*

Se a *Pomada* não ſe compõe ſenão de ſubſtancias untoſas faceis de combinar-ſe mutuamente, não differe do Unguento ſimplesmente miſturado; mas ſe ha alguma, cuja humidade preciſe de ſer evaporada, ſe evapore ſegundo as leis da Arte. Se porém, para ſe lavar, e fazer branca a Pomada, ſe manda ajuntar agua pura, ou alguma deſtillada, com ella ſe ha de triturar a materia untoſa tanto tempo, que ſe conſiga o deſejado effeito.

Como na compoſição dos Unguentos entrão ſubſtancias de tres diverſas conſiſtencias, a ſaber, liquidas, molles, e

ſec-

ſeccas, tem difficuldade aſſinar os limites da conſiſtencia devida, marcando a proporção deſtas differentes ſubſtancias. As molles em qualquer proporção tem a devida conſiſtencia. Para huma onça de azeite, duas até tres oitavas de cera, ou de couſa ſemelhante farão hum Unguento de devida conſiſtencia; mas havendo de ſe ajuntar pós, ou alguma materia mais ſecca, deve-ſe diminuir a quantidade da cera, e proporcionar tudo de maneira, que ſe conſiga huma juſta molleza, e mais caracteres ditos na definição do Unguento. Para o Unguento *nutrido* he a proporção de huma parte de oleo, e outra igual de vinagre de chumbo v. g.

CAPITULO XIII.

Do Emplaſtro.

POuco differe o *Emplaſtro* do unguento, porque he tambem medicamento externo, feito de materia pingue, mas mais coherente, ſolido, ſem ſer quebra-

diço, tenaz, que com o calor amollece, e ſe derrete, e ſe péga facilmente aſſim ao couro, ou panno, ſobre o qual ſe eſtende, como á parte do corpo, á qual ſe applica. Além das ſubſtancias pingues, e untoſas, reſinoſas, e cera, ſe faz o Emplaſtro tambem com addição de çumos aquoſos dos vegetaes, balſamos, extractos, ſabão, pós de ſubſtancias de todos os Reinos da Natureza, e caes metallicas; e ſegundo a ſua diverſa dureza, ou molleza, e meſmo ſegundo a fórma, por que são applicados, ſe lhe dão diverſos nomes. *Emplaſtro*, ou *Ceroto ſolido* são os nomes, que tem todos, mas mais geralmente o nome de *Emplaſtro*; e dá-ſe o de *Ceroto*, ſe a ſua conſiſtencia he mais molle, e proxima á do unguento. Dão os Latinos o nome de *Dropax* áquelle Emplaſtro, cuja principal baſe he o pêz, e he por tanto mais tenaz, glutinoſo, e adherente. Se, derretido o Emplaſtro, nelle ſe mergulha panno, ou tiras delle, e eſtas ſe involvem de maneira, que fiquem de

fór-

fórma longa redonda, e igual por toda a ſua extensão, ſe lhes dá pela ſemelhança o nome de *Velinhas*, ou *Bugias*.

Os Emplaſtros, cujos ingredientes são faceis de ſe miſturar, unir, e obter a conſiſtencia devida por eſta união, ſe fazem ſimplesmente derretendo todas as ſubſtancias humas com outras, do meſmo modo, que ſe faz o unguento; nem delle tem mais differença, do que na quantidade maior de cera, que lhes dá huma conſiſtencia mais firme.

Aquelles Emplaſtros porém, em cuja compoſição entra cal metallica, o modo de ſe fazerem he diverſo. Neſtes ſe ha de primeiramente cozer a cal metallica. Tomem-ſe por exemplo fezes d'ouro; eſtas na quantidade determinada do azeite, e miſturada huma moderada porção d'agua commum, ſe põe ao fogo em vaſo conveniente. Com eſpatula de páo ſe meche tudo continuadamente ſem deſcançar, para que a cal metallica não tenha lugar de aſſentar no fundo, pegar-ſe, e queimar-ſe;

e para que ſe evapore a agua miſturada por effeito do calor ; porque o liquido mechido offerece continuamente novas ſuperficies ao ar, e ſe facilita a evaporação por eſte meſmo modo. Evaporada a primeira agua, ſe accreſcenta ſegunda, terceira, e mais quantidades, ſendo neceſſarias, eſperando que cada huma dellas ſe haja inteiramente evaporado. A nova agua, que ſe ajunta, deve ſer quente, para não retardar a operação começada, e para evitar alguma detonação perigoſa ao Artiſta, e que faça perder huma grande parte das materias, que ſe pertendião unir, e incorporar. O termo das addições da agua he quando eſtá obtida eſta intima miſtura da cal com o azeite, e eſteja (ſegundo a fraſe Pharmaceutica) perfeitamente cozida. Ha ſinaes, por onde ſe conhece eſte cozimento eſtar feito : 1.º a miſtura de avermelhada ſe torna pouco, e pouco alvacenta : 2.º não ſe ſente no fundo a cal metallica, mechendo com a eſpatula : 3.º huma pequena porção deſta miſtura

lan-

lançada em agua fria, depois de esfriar de todo, tomada, e amaſſada entre os dedos, he ſemelhante a cera amolgada entre elles com o ſimples calor natural: 4.° evaporada a humidade, a miſtura fica liquida: 5.° batida com a eſpatula muito levemente, ſe levantão frocos de eſcuma, ſemelhantes aos de ſabão batido com agua. Cozida aſſim a cal metallica, e conhecido o cozimento por eſtes ditos ſinaes, he então que ſe ajuntão o pêz, reſinas, ſebo, gomas, e os pós, ou outros ingredientes, que da receita ſejão, pelo meſmo modo, que diſſemos no Capitulo antecedente.

Porém para evitar toda a equivocação, e incerteza na ordem, em que os ingredientes ſe devem ſucceder huns a outros, eſte he o proceſſo geral. 1.°) Derretem-ſe as ſubſtancias pingues miſturadas com as mais tenazes a fogo brando; depois 2.°) ſe ajuntão os oleos, e outros liquidos não volateis, já aquecidos ao fogo. 3.°) As gomas-reſinas desfeitas em

vi-

vinagre, ou em terebinthina: e 4.°) evaporada a humidade, (e conhecida pelos ſinaes, que démos, tratando *dos Oleos cozidos* na *Segunda Parte*, *Capitulo oitavo*, *Secção ſegunda*, *pag.* 77.) ſe ajuntão os pós pelo modo, que ſe mandão ajuntar aos unguentos. 5.°) Tudo o que he volatil ſe ajunta, quando he já esfriado o Emplaſtro; e o azougue, mortificado primeiramente com terebinthina, ſe miſtura eſtando o Emplaſtro tepido, para poder ainda miſturar-ſe por igual, mechendo-ſe tudo com a eſpatula.

A proporção dos diverſos ingredientes varía, conforme a conſiſtencia dos Emplaſtros he mais molle, de conſiſtencia mediana, ou dura: e aſſim

Para fazer Emplaſtro

Molle,	Huma onça de óleo,	huma onça de cera,	meia onça de pós.
Mediano,		onça e meia de cera,	ſeis oitavas de pós.
Duro,		duas onças de cera,	huma onça de pós.

Bem entendido, que ſe deve attender á analogia, que entre ſi tem as ſubſtancias

pin-

pingues, e untoſas com os oleos liquidos, e a cera com as reſinas, para ſe determinarem as quantidades, ſegundo eſta taboa, que ſómente tem uſo para o Pharmaceutico ſe governar naquellas formulas, em que, nomeados os ſimplices, ſe determinão as ſuas quantidades pelo modo geral ℞ *quanto baſte*, e F. S. A.

A miſtura igual, e uniforme; conſiſtencia ſecca ao frio, ſem ſe pegar aos dedos; havendo pelo calor facilidade na extensão do Emplaſtro, e tenacidade pegajoſa; são eſtes os caracteres, e condições, que atteſtão ſer bem feito. Os Emplaſtros, que são de conſiſtencia mais molle, ou Cerotos, ſe guardão em vaſos de boca larga, como os unguentos: os de conſiſtencia mediana, e particularmente os duros dividem-ſe em pedaços de igual grandeza, amaſsão-ſe bem ſobre pedra liza, e orvalhada de agua, para ſe não pegarem, (a que chamão *malaxar*,) e ſe formão em rolos cylindricos, ſe involvem em papeis proporcionados á ſua grandeza, e que nas

extremidades dos cylindros, ou *magdaleões*, ſejão maiores para involver toda a porção. Para evitar, que o Emplaſtro ſe pegue ao papel, ſe defende com algum pó ſecco competente.

As *Velinhas*, ou *Bugias* medicinaes fazem-ſe por eſte modo. Corta-ſe huma tira de fina cambraia em fórma de triangulo agudiſſimo, e de mais de hum palmo, ou palmo e meio de comprimento: eſta ſe mergulhe na maſſa emplaſtrica derretida de fórma, que ſe enſope por igual; tire-ſe para fóra do liquido, e ſe deixe nelle eſcorrer, pegando-lhe pela baſe do triangulo, ou pela ſua extremidade mais larga. Em eſtando quaſi frio o panno embebido, e capaz de ſe enrolar, com os dedos ſe comece eſta operação, e depois ſe continue ſobre pedra liza, limpa, e polida; ou ſobre taboa dura com as meſmas qualidades, obrigando a rotação com hum plano tambem de taboa, ou de pedra liza, que ſe tenha na mão, e continuando-a com igualdade de força, mas ſem carre-

gar,

gar, para que ſe forme a *Velinha*, ou *Bugia* de diverſo tamanho, e groſſura, mas em toda a extensão bem liza. Pelo que pertence á groſſura dellas, eſta ſe determina ſegundo a largura da cavidade, para a qual ſe deſtinão; e em conſequencia tambem ſe talha mais, ou menos larga a tira de panno, que ſe ha de enſopar, e da qual ao depois ſe formará a *Velinha.*

TABOA

Da diverſa quantidade dos varios ſaes de uſo medicinal, que ſe diſſolve n'huma dada quantidade de agua, ſendo o calor da atmosfera de 50 gráos do Thermometro de Farenheit, conforme as obſervações de SPIELMANN.

Huma onça de agua deſtillada, e puriſſima, diſſolve:

De Terra foliada de Tartaro, *grãos*	470.
Sal d'Epſom - - - - - - -	324.
---- de Tartaro, ou Alcali vegetal	240.
Tartaro tartarizado, ou ſoluvel -	212.

De Vitriolo de Zinco, ou branco, *gr.* 210.
Sal gemma - - - - - - - - 200.
---- Ammoniaco - - - - - - 176.
---- Commum - - - - - - - 170.
---- De Glauber - - - - - - 168.
---- Digeſtivo de Sylvio - - - 160.
---- De Seignette - - - - - - 137.
Vitriolo azul, ou de cobre - - 124.
---------- verde, ou de ferro - - 80.
Nitro purificado - - - - - - 60.
Sal polychreſto - - - - - - 40.
Tartaro vitriolado - - - - - 30.
Mercurio ſublimado corroſivo - 30.
Borax, ou Trincal - - - - - 20.
Pedra ahume - - - - - - - 14.
Sal volatil de Alambre - - - 5.
Tartaro crú - - - - - - - 4.
Cremor de Tartaro - - - - - 3.

N. B. que havendo miſtura de alguns ſaes com outros, ſe facilitão as diſſoluções delles, como v. g. o cremor de Tartaro com o Borax, e o Mercurio ſublimado corroſivo com o ſal ammoniaco, &c. diſſolvendo-ſe então quantidades, que parecem enormes

re-

relativamente ao liquido, e ás quantidades, que antes da mistura nelle se dissolvião.

TABOA

Das affinidades das differentes substancias, segundo LEWIS.

N. B. A substancia, que serve de titulo a cada hum dos artigos escrito em letra grifa, tem maior affinidade com a substancia, que lhe fica immediata; menor com a segunda; e assim cada vez menor á proporção da distancia, em que fica cada huma dellas.

Todas as vezes, que se achão unidas duas substancias, se se ajunta terceira substancia, que tenha maior affinidade com huma dellas, une-se com ella, e se faz nova combinação pela decomposição das duas primeiras. Por esta lei, que he fundamental para muitas operaçóes Pharmaceuticas, se houver, por exemplo, cobre dissolvido em acido marinho, e se ajuntarem a esta dissolução saes alcalinos fixos, ou terras calcareas, ou alguma das outras substancias, que na Lista tem primeiro lugar, do que o ferro, esta se combinará com o acido, largando elle o ferro; e resultará daqui huma nova combinação, que igualmente se poderá decompôr pela addição de nova substancia, que tenha maior affinidade com huma, das que formão a nova combinação.

I. *Agua.*

I. *Agua.*

Sal alcalino fixo.
Eſpirito inflammavel.

II. *Agua.*

Eſpirito inflammavel.
Sal alcalino volatil.

III. *Agua.*

Eſpirito inflammavel.
Varios compoſtos ſalinos.

IV. *Eſpirito inflammavel.*

Agua.
Oleos, e Reſinas.

V. *Acido Vitriolico.*

O principio inflammavel.
Saes alcalinos fixos.
Terras calcareas calcinadas.
Saes alcalinos volateis.
Terras calcareas não calcinadas.
Zinco, e Ferro.
Cobre.
Prata.

VI. *Acido Nitroſo.*

Principio inflammavel.
Saes alcalinos fixos.

Ter-

Terras calcareas calcinadas.
Saes alcalinos volateis.
Terras calcareas não calcinadas.
Zinco.
Ferro.
Cobre.
Chumbo.
Mercurio.
Prata.
Alcanfôr.

VII. *Acido marinho.*

Saes alcalinos fixos.
Terras calcareas calcinadas.
Saes alcalinos volateis.
Terras calcareas não calcinadas.
Zinco.
Ferro.
Eſtanho.
Régulo de Antimonio.
Cobre.
Chumbo.
Prata.
Mercurio.

VIII. *Acido de Vinagre.*

Ferro.

Cobre.

IX. *Saes alcalinos.*

Acido Vitriolico.

------ Nitroſo.

------ Marinho.

Vinagre.

Tartaro crú.

Oleos, e Enxofre.

X. *Terras ſoluveis.*

Acido Vitriolico.

------ Marinho.

------ Nitroſo.

XI. *Principio inflammavel.*

Acido Nitroſo.

------ Vitriolico.

Subſtancias metallicas.

Saes alcalinos fixos.

XII. *Enxofre.*

Sal alcalino fixo, e a Cal.

Ferro.

Cobre.

Chumbo.

Pra-

Prata.
Régulo de Antimonio.
Azougue.
Arſenico.

XIII. *Ouro.*

Ether.
Acidos.

XIV. *Azougue.*

Acido Marinho.
------ Vitriolico.
------ Nitroſo.

XV. *Chumbo.*

Acido Vitriolico.
------ Marinho.
------ Nitroſo.
Vinagre.
Oleos.

XVI. *Prata.*

Acido Marinho.
------ Vitriolico.
------ Nitroſo.

XVII. *Cobre.*

Acido Vitriolico.
------ Marinho.

Acido Nitroſo.

XVIII. *Ferro.*

Acido Vitriolico.

------- Marinho.

------- Nitroſo.

XIX. *Régulo d'Antimonio.*

Acido Vitriolico.

------- Nitroſo.

------- Marinho.

L I S T A

Das abbreviaturas, e caracteres Chymicos.

Açafrão de Ferro, ou de Marte - C ♂

--------- de Cobre, ou de Venus - ♀

Acido em geral - - - - - - - ✠.△

------- Marinho - - - - - - +⊖.△⊖

------- Nitroſo - - - - - - - +⊖.△⊖

------- Vegetal - - - - - - - ✠

------- Vitriolico - - - - - +⊖v.△⊖v

Agua - - - - - - - - - - - ▽

------ ardente - - - - - - - - ♋

------ de chuva - - - - - - - ▽P

------ de fonte - - - - - - ▽F ont.

Agua

Agua forte - - -

Cinzas clavelladas - - - - - - - ♃
Cobre, ou Venus - - - - - - - ♀
Corno de veado - - - - - - CC
——————— queimado - - CCV
Cucurbita - - - - - - - - - △.cc
Deſtillar - - - - - - - - - ☐.ꝏ.ꝏ
Dia - - - - - - - - - - - - ☉
Dia, e noite - - - - - - - - - ☉☽
Enxofre - - - - - - - - - - ♃.♃
Eſpirito - - - - - - - - - ∩.Sp.
——— de vinho - - - - - - - ♈
——————— alcoholizado - - ♈A
——————— rectificado - - ♈R
Eſtanho, ou Jupiter - - - - - - ♃
Eſtrado ſobre eſtrado - - - - SSS
Ferro, ou Marte - - - - - - - ♂
Figado de enxofre - - - - - - ♃♃
Fixo - - - - - - - - - - - - V
Flores - - - - - - - - - - - FL
Fogo - - - - - - - - - - - - △
—— de reverberio - - - - - ⊕.△R
Garrafa - - - - - - - - - - - ⚱
Goma - - - - - - - - - - - G
Herva - - - - - - - - - - - Hb

Ho-

Hora - - - - - - - - - - - - ⧖
Jupiter, *veja-ſe* Eſtanho.
Kobalto - - - - - - - - - - - K
Magneſia - - - - - - - - - - - ℳ
Maſſa de pirolas - - - - - - - MP
Marte, *veja-ſe* Ferro.
Mercurio - - - - - - - - - - - ☿
——— precipitado - - - - ☿.☿
——— ſublimado - - - - ☿.☿
Mez - - - - - - - - - - - - ⊠
Nitro - - - - - - - - - - - - ⦶
Noite - - - - - - - - - - - - ⚲
Numero - - - - - - - - - - - N.º
Oleo - - - - - - - - - - - - ⚬⚬
Ourina - - - - - - - - - - - ⊡
Ouro, ou Sol - - - - - - - - - ☉
Ouropimente - - - - - - - - ⚬=⚬.♀
Pedra ahume - - - - - - - - - ○
Por deliquio - - - - - - - - - p. d.
Phlogiſto - - - - - - - - - - ❀
Prata, ou Lua - - - - - - - - ☾.☽
Preparado - - - - - - - - - ℞t
Pó - - - - - - - - - - - - ♄.℞
Quanto baſte - - - - - - - - - q. b.

Quan-

Quantum lubet - - - - - - - - - q. l.
——— placet - - - - - - - - q. p.
——— vis - - - - - - - - - - - q. v.
Régulo - - - - - - - - - - - - - ♔
——— de Antimonio eſtrellado - ♔
——— Eſtrellado - - - - - - ✸
Retortas - - - - - - - - - - - ⚱
Sabão - - - - - - - - - - - - ▭
Sal em geral - - - - - - - - - ⊖
— Alcali, *veja-ſe* Alcali.
— Ammoniaco - - - - - - - - ⊕
— Fixo - - - - - - - - - - - ⊖▽
— Gema - - - - - - - - - - - ♉
— Sedaſivo - - - - - - - - - SS
— Volatil - - - - - - - - ⊖v. ⊖ſle
Saturno, *veja-ſe* Chumbo.
Sem vinho - - - - - - - - - - SV
Signatura - - - - - - - - - - - S
Sol, *veja-ſe* Ouro.
Subſtancia metallica - - - - - - SM
Sublimar - - - - - - - - - - - ♎
Talco - - - - - - - - - - - - ╳
Tartaro - - - - - - - - - - - ▽
Terra - - - - - - - - - - - - △

Ter-

Terra argillacea - - - - - - - - 🜍
—— calcarea - - - - - - - - 🜏
—— de Geço - - - - - - - - 🜏
—— de pederneira, ou vitriſcivel 🜏
Tintura - - - - - - - - - - - ℞
Tutia - - - - - - - - - - - - ⊠
Venus, *veja-ſe* Cobre.
Verdete - - - - - - - - - - - ⊕
Vidro - - - - - - - - - - - - —○XX
Vinagre - - - - - - - - - - - ✠
——— deſtillado - - - - - - - ✠.✳
Vinho - - - - - - - - - - - - V.
Vitriolo - - - - - - - - - - - ⊕ᴗ
——— azul
——— de Cobre } - - - - - - ⊕ᴗ♀
——— de Venus
——— de Ferro
——— de Marte } - - - - - - ⊕ᴗ♂
——— Verde
——— Branco
——— de Zinco } - - - - - - ⊕ᴗX
Volatil - - - - - - - - - - - ᴗ.ʌ
Zinco - - - - - - - - - - - - XZ

INDICE

Do que ſe contém no Primeiro Tomo, ou nos Elementos de Pharmacia.

PRIMEIRA PARTE.

Da Eleição, Colheita, Repoſição, e Duração dos Simplices.

SEGUNDA PARTE.

Das Preparações Pharmaceuticas.

Cap.

AR-

TERCEIRA PARTE.

TA-